

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LA
PRODUCTION LAITIÈRE
EN SAVOIE

SON ORGANISATION ÉCONOMIQUE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le 4 Février 1928, à 14 heures.

PAR

A. NICOLAS

Président : M. HITIER

Suffragants { M. PERREAU
M. LESCURE

PARIS

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION

17, RUE CASSETTE, 17

1928

THÈSE
POUR LE DOCTORAT

La Faculté n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les thèses ; ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

FACULTÉ DE DROIT DE L'UNIVERSITÉ DE PARIS

LA
PRODUCTION LAITIÈRE
EN SAVOIE

SON ORGANISATION ÉCONOMIQUE

THÈSE POUR LE DOCTORAT

Présentée et soutenue le 4 Février 1928, à 14 heures.

PAR

A. NICOLAS

Président : M. HITIER

Suffragants { M. PERREAU
 { M. LESCURE

PARIS

SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION

17, RUE CASSETTE, 17

1928



LA PRODUCTION LAITIÈRE EN SAVOIE

SON ORGANISATION ÉCONOMIQUE

INTRODUCTION

La production laitière compte parmi celles qui ont le plus grand besoin d'organisation ; l'ancienneté et l'importance même du travail coopératif un peu partout où on a voulu transformer le lait en fromage, beurre, etc., suffirait à le prouver. Dans aucun autre domaine n'existe un tel nombre de groupements coopératifs dont on compte, pour l'Europe seule, environ 3.000 en Allemagne, 2.000 en Suisse, presque autant en France, 1.600 en Suède, etc... Beaucoup d'entre eux sont très anciens et la première fromagerie (1) dont on ait retrouvé l'existence est celle de Déservillers dans le Doubs où dès 1288 se fabriquaient des « fromages de fromagerie » (2).

Dans les pays de montagne plus encore qu'ailleurs, les conditions naturelles ont fait de l'entente des producteurs une nécessité de tous les temps et il

(1) En Savoie et dans la plupart des pays du Jura, les fromageries établies par les producteurs reçoivent ce nom. Mais dans quelques endroits on emploie le terme synonyme de fromeries.

(2) D'après des documents découverts et publiés par M. Prot, archiviste du Jura.

a été impossible de retrouver l'origine des premiers groupements coopératifs.

En Savoie, ceux-ci ne sont nés dans les régions cultivables qu'à l'époque contemporaine ; par contre, dans les hautes montagnes, une industrie fromagère active a toujours vécu, grâce à la mise en commun par les habitants de leurs produits laitiers. S'il a été impossible de retrouver là des documents établissant l'existence d'associations coopératives dès le XIII^e siècle, il n'en est pas moins certain que l'usage de grouper les troupeaux dans les alpages pour fabriquer des tomes (1) à frais communs, remonte encore plus loin et peut-être même à l'antiquité.

La survivance et le développement continuels de ces coutumes pendant la suite des siècles indique combien ces anciennes associations étaient adaptées aux besoins qui les avaient fait naître et leur avaient répondu. Cela d'autant plus qu'il en a été de même dans bien des pays de montagne. Les fruitières temporaires, propriétaires de leur chalet, ont toujours formé de véritables coopératives et ce sont même les seules qui aient subsisté sans interruption depuis une époque dont on a perdu le souvenir. Mais elles ne sont que saisonnières.

(1) La tome, très répandue dans le Sud-Est, est un fromage assez grossier, fabriqué dans beaucoup de fruitières de Savoie et dans le Nord du Dauphiné. On distingue les tomes grasses et les tomes maigres, selon qu'elles ont été faites avec du lait complet ou écrémé.

Les coopératives laitières permanentes n'ont pas eu constamment la même vigueur, c'est que, situées dans des localités de plaine où, contrairement aux alpages, les troupeaux ne sont pas rassemblés, et où presque toutes les terres peuvent être cultivées, elles sont moins indispensables que les organismes des hautes montagnes. Cependant, dans leur cas encore, l'utilité de l'association s'est fait sentir plus vivement que dans les autres branches de l'activité agricole et c'est ce qui explique à la fois l'ancienneté de beaucoup de ces groupements et surtout l'activité et le développement rapide de presque tous ceux qui se sont établis récemment.

D'une façon générale, les coopératives ont donné dans le domaine laitier des résultats incomparables et fait preuve d'une activité unique. En dehors du mouvement des fruitières, aucune création de coopérative n'a bouleversé l'économie rurale de régions entières autant que l'éclosion des associations beurrières au Danemark ou dans les Charentes. Dans ce dernier pays, la rapidité avec laquelle elles permirent aux cultivateurs de remplacer la vigne par l'élevage après la crise du phylloxéra est du reste bien connue.

C'est que dans les régions éloignées des centres de consommation, la recherche d'un débouché lointain pour le lait frais est déjà très délicate et présente trop de difficultés pour un petit propriétaire isolé ; seuls les groupements ou les grands exploitants peu-

veut s'y livrer. Mais, surtout en raison des prix des transports, ces régions doivent généralement, pour vendre leur lait avec bénéfice, le transformer au préalable.

Or, dans tous les domaines, seules les grandes exploitations peuvent trouver en elles les éléments nécessaires à des transformations avantageuses ; les petites exploitations, pour y procéder, doivent recourir à la coopération, sinon elles n'ont souvent pas même la ressource de s'adresser à des intermédiaires supplémentaires, car ceux-ci n'existent pas toujours.

Cette loi montre combien la coopérative de transformation est plus indispensable que celle de vente, malgré tous les avantages de cette dernière. C'est ce qui explique le succès particulièrement vif des coopératives laitières dans ce cas. Quelle que soit la fabrication entreprise, si on veut la rendre profitable et pouvoir utiliser les sous-produits, il est nécessaire qu'elle ait une certaine importance. En outre, pour se livrer à l'industrie du gruyère, il faut réunir de grandes quantités de lait, puisque la fabrication d'un seul fromage nécessite 500 litres, au strict minimum.

Si quelqu'un a la possibilité d'y procéder, les cultivateurs les plus petits peuvent lui vendre leur lait, mais il leur faudra se grouper au préalable s'ils ne veulent pas subir les conditions d'un consommateur unique. Du reste, là où n'existe aucune grosse fortune agricole, il est rare qu'il se trouve un fromager

possesseur des capitaux nécessaires et, alors, la coopération est non seulement avantageuse, mais indispensable à l'écoulement des produits laitiers.

Il en est ainsi dans la plupart des pays occidentaux et notamment dans le Jura et surtout les Alpes, régions de petite propriété (en Savoie, non seulement celle-ci domine, mais elle est exclusive). Aussi, en Franche-Comté et en Suisse, les fruitières permanentes sont très anciennes et leur développement, considérable depuis 150 ans, s'est opéré pour ainsi dire naturellement. Leur activité consacrée depuis des siècles au gruyère, déjà très apprécié, leur permettait de réaliser de bons bénéfices. A mesure que le développement des moyens de communications amena de nouveaux débouchés, les habitants des villages voisins de ceux où la production s'était d'abord cantonnée ne tardèrent pas à s'y livrer (1) les fruitières s'accrurent ainsi en faisant tache d'huile.

En Savoie, si elles sont plus récentes dans les plaines, c'est que le fromage local, la tome, se vendait mal et que, sauf dans les montagnes où le labour était impossible, on préférait la culture des céréales. Cependant, la similitude des conditions économiques du pays avec celles de ses voisins suisses et

(1) Un arrêt du Parlement de Dôle, du 19 décembre 1654, prétendit interdire la fabrication du fromage à partir du 1^{er} mai 1655, sous prétexte que le nombre de ces fruitières était excessif et que la vente des fromages s'effectuait en gros en dehors de la Province, au grand préjudice du Pays. (Laiterie, Mutin, p. 331.)

comtois ne pouvait manquer de provoquer le désir des producteurs de monter chez eux cette industrie si profitable du gruyère.

C'est ce qui se passa à partir de 1860 où furent constituées dans ce but les premières fruitières permanentes. Les méthodes étaient celles du Jura ; mais transplantées elles n'avaient plus le même caractère traditionnel que dans leur pays d'origine. Ce fait présenta l'avantage que les paysans savoyards n'hésitèrent pas, par la suite, à les transformer pour les améliorer. Là est un des principaux intérêts de l'organisation laitière dans la Savoie : elle a su créer une œuvre personnelle et moderne en partant d'organes coutumiers.

D'autre part, bien que les groupements laitiers savoyards soient assez récents, ils sont cependant plus anciens que ceux de la plupart des autres régions, et, surtout, ils comptent à l'heure actuelle parmi les plus compacts et les plus vivants. Après la Suisse et la Franche-Comté, les Savoie sont parmi les premiers pays qui aient conçu et réalisé en grand, à l'époque contemporaine, une production agricole dont l'une des branches les plus importantes reposait toute entière sur le système coopératif.

Or, bien que la vie des coopératives laitières soit grandement facilitée par l'intensité même du besoin qui les a fait se créer elles sont de même nature que toutes les coopératives agricoles et rencontrent des écueils et des avantages semblables. L'étude de la

façon dont la production laitière s'est organisée selon le système coopératif est donc fort instructive pour ceux, nombreux aujourd'hui, qui veulent établir un tel système.

Plus encore que les autres associations similaires, dans le même domaine, les fruitières, par suite de leur ancienneté et de leur importance, sont d'un exemple particulièrement utile. L'histoire de leur développement, de leur adaptation à la vie moderne, des difficultés qu'elles ont surmontées et du profit qu'elles ont réservé à leurs adhérents est très intéressante. On peut dire qu'elles constituent un véritable domaine d'expérience pour tous ceux qu'intéressent les efforts tentés pour développer le régime coopératif dans l'agriculture.

Il semblerait seulement qu'elles sont déjà très connues. Or, l'intérêt des études régionales vient de ce que les circonstances historiques et les caractères des habitants ont imprimé de grandes différences à des organisations dont les buts sont les mêmes. La grande particularité des Savoie, notamment est d'avoir su créer un système absolument original, que la plupart des Français, d'ailleurs, ignorent encore.

Cependant, l'industrie laitière a pris un grand essor et le renouveau de la prospérité régionale montre que les méthodes savoyardes peuvent rivaliser avec les plus vantées. Elles valent donc la peine d'être connues.

CHAPITRE I

LES CONDITIONS DE LA PRODUCTION

Avant d'étudier l'histoire du développement de l'industrie laitière, il est nécessaire de connaître les conditions naturelles dans lesquelles elle se trouvait. Examinons-les rapidement.

Ceux qui voyagent dans les deux départements qu'a formés l'ancien duché sont eux-mêmes frappés de l'aspect riant et vert de ces pays de montagne. Le sud du département de la Savoie, la Maurienne, est seul à avoir ce caractère moins marqué et semble d'ailleurs une transition avec les terres sèches des Hautes-Alpes. Mais, partout ailleurs, une belle herbe restée verte, même aux moments les plus secs de l'été, donne à tous l'impression immédiate d'un pays de pâturages. C'est en effet le cas et plusieurs causes y concourent.

1. *Le climat*

D'abord le climat est humide et, ce qui est encore plus important, les pluies sont très bien réparties. Les Alpes du Nord forment une barrière si élevée face à l'Ouest, qu'une grande partie des nuages venus de l'Océan s'y condensent et que les Savoie sont au nombre des régions de France qui reçoivent les précipitations atmosphériques les plus fortes. L'été notamment, voit, surtout dans ses débuts, des pluies assez fréquentes qui sont dues au refroidissement de l'atmosphère, très sensible à cette époque dans les pays de hautes montagnes. Ce régime est de plus favorable à la pousse de l'herbe.

2. *Les terres.*

Cette humidité est suffisamment maintenue dans le sol par les terres fortes, de la Haute-Savoie surtout, mais aussi d'une grande partie de la Savoie. Rarement, cependant, en dehors des fonds de vallées, se rencontrent des couches imperméables. Bien entendu, il est tout à fait inutile de tenir compte, au point de vue économique, de la géologie des massifs rocheux trop élevés ou trop arides pour être cultivés ou même utilisés d'une façon quelconque.

Par contre, entre 1.200 et 2.000 mètres, les pentes fournissent d'habitude de bons alpages pour l'été. Mais, surtout, les plateaux, collines et hautes vallées

sont recouverts le plus souvent d'une couche de terre fertile et épaisse. Celle-ci est, dans bien des cas, constituée de marnes amenées par la désagrégation des roches, elles fournissent une herbe peu acide et très nourrissante, particulièrement favorable à la production laitière et à sa qualité. Aussi y trouve-t-on sous de superbes vergers, les plaines les plus renommées. Les grandes alluvions glaciaires, déposées à l'époque quaternaire, ne sont pas toujours aussi remarquables à ce point de vue ; elles fournissent cependant, d'habitude, de bons et parfois d'excellents pâturages. Tels plusieurs coins du Bas-Chablais, immense plateau recouvert des boues qu'y a déposées l'ancien glacier du Rhône.

Ainsi, sauf certains fonds de vallée marécageux, et à l'exception aussi de quelques endroits recouverts de molasse, la terre, comme le climat, était indiquée pour le développement des pâturages.

3. *Les races*

Une troisième raison semblait enfin destiner tout naturellement les deux Savoie à produire du lait en grande quantité ; l'existence sur leur sol d'excellentes races laitières indigènes appropriées chacune aux conditions de nourriture et de climat des différentes régions.

La race d'Abondance, au Nord, avec des bêtes assez développées, mais sans excès, fournit 7 litres de lait

par jour, en moyenne, ce qui est très bien pour sa taille ; elle donne d'excellents résultats là où elle est l'objet de soins suffisants. Plus rustique, la race tarine, au Sud, a une moins forte production laitière ; chaque vache donne 6 litres par jour, en moyenne, mais ce lait est très crémeux et la médiocrité du débit (1) est en grande partie compensée par la sobriété de la race. Très robuste, la « tarine », tout en vivant volontiers aux endroits humides, supporte parfaitement les climats secs et les terres pauvres. Par ailleurs ces deux races, bien adaptées au pays ne souffrent pas des hivers parfois rigoureux des montagnes (2).

En outre, la similitude des Savoie avec la Suisse a permis, quand on l'a préféré, d'importer du bétail de ce dernier pays sans aucune difficulté. Le bétail de la vallée de Chamonix, par exemple, est en grande partie composé d'animaux de la race de Zimenthal qui y prospèrent. On les y fait venir à cause de leur pied si sûr, indispensable sur les pentes escarpées des massifs environnants.

Au point de vue des races, les Savoie, surtout par elles-mêmes et un peu par leur proximité de la Suisse, pouvaient donc devenir, sans avoir besoin de recou-

(1) Cependant, au concours général de Paris de 1925, une vache de Tarentaise appartenant à M. J. Quey, de Bourg-Saint-Maurice, a produit 30 litres de lait par jour avec 1.200 grammes de beurre.

(2) Il y a, du reste, d'autres races indigènes, mais plus locales, telle celle de Maurienne qui, avec des vaches petites et rustiques, convient bien à la vallée assez pauvre où elle vit.

rir à des expériences, des pays de grande production laitière. Depuis que ce mouvement s'est produit, on a, du reste, sélectionné les individus en vue de cette production et amélioré ainsi les rendements.

4. *La situation économique*

Notons enfin qu'en ce qui concerne les possibilités économiques, le Jura français n'est jamais arrivé à fournir en gruyère la consommation française qui a toujours dû importer considérablement de Suisse. Les Savoie pouvaient donc espérer, dès la création des fromageries, vendre assez facilement sur le marché intérieur (1). Cette raison, jointe aux avantages naturels concernant la production laitière, explique l'essor rapide de cette dernière dès que les Savoyards s'adonnèrent à la fabrication du gruyère.

Conclusion

Les difficultés techniques étaient atténuées également par la présence de fromagers Suisses. Mais il ne faut pas croire qu'il n'y en avait pas d'autres, et non des moindres, à vaincre. D'une part, des difficultés psychologiques dans cette région de petite propriété où la fabrication du gruyère demandait, avant d'être commencée, la création de fruitières et l'en-

(1) Les villes du Midi, dont les fromageries savoyardes étaient plus proches que leurs concurrents, formaient surtout un excellent débouché pour les fromages des Alpes, elles sont, du reste, encore ses meilleurs clients.

gagement de dépenses. De l'autre, des difficultés commerciales que comportait la recherche d'un marché pour un produit qui était déjà la spécialité renommée d'autres pays. Beaucoup de régions qui jouissaient des mêmes avantages naturels que les Savoie n'ont pas su en profiter à cause de ces écueils.

C'est qu'il fallait malgré tout pour constituer et soutenir des coopératives, en vue d'une fabrication nouvelle à un pays, une discipline morale que peu de races humaines ont. Au cours des débuts, parfois pénibles, les producteurs savoyards ont fait preuve d'une grande persévérance. Ainsi leurs qualités personnelles ont compté parmi l'une des principales conditions du développement de la production laitière.

CHAPITRE II

HISTOIRE DE L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION

Voyons maintenant à quel moment s'est développée la production laitière et comment elle s'est organisée suivant les régions. Une distinction essentielle, provoquée par la géographie, s'impose entre les pays de haute montagne et les plateaux ou les vallées. Elle a, du reste, entraîné de tous temps de grandes différences entre les systèmes économiques des uns et des autres quant à l'utilisation du lait.

§ 1. — *Les Hautes Vallées et les Alpages*

Les alpages forment la particularité la plus remarquable des pays de grande altitude. Situés entre les neiges éternelles et les terres cultivables, ce sont des prairies naturelles, elles-mêmes recouvertes de neige de sept à neuf mois de l'année; il ne peut donc être question de les habiter ou de les mettre en culture, mais dès les temps les plus reculés, les habitants des vallées attenantes y envoyaient pâturer leurs bêtes

pendant la belle saison. Presque tous les pays de montagne connaissent ce régime, mais ce qui différencie les Alpes du nord de celles du Dauphiné ou de la Provence, c'est que, comme dans le Jura, l'herbe des alpages y est suffisamment drue pour nourrir des bovidés au lieu de moutons et de chèvres.

Or, dans ces terres non cultivables et d'où le transport du lait dans les centres de consommation est impossible, il a toujours fallu le transformer. Pour cette raison et aussi parce que ces terres inhabitées étaient généralement des propriétés collectives, les habitants se sont traditionnellement entendus pour les exploiter et, avant tout, pour construire des chalets dans lesquels puissent se fabriquer fromages et beurres. Ils ont toujours formé pour cela de véritables coopératives dont l'activité se réveillait chaque été. Ces montagnes (1) furent longtemps les seuls organismes coopératifs qui travaillaient le lait et elles étaient alors seules à vendre à l'extérieur et à ne pas se contenter de fournir la consommation locale. Aussi les Savoie leur sont-elles redevables de leur antique réputation de pays producteur de fromage (2).

(1) Nom employé pour désigner un chalet et son territoire.

(2) D'après les documents mis à jour par l'abbé Burlet dans la « Savoie avant le christianisme », le vatusicum, fromage très apprécié des Romains, aurait été fabriqué en Savoie. Plin-le-Jeune raconte qu'Adrien le Pieux mourut d'une indigestion de ce fromage. Sans remonter si loin, à l'occasion du mariage de la future duchesse de Bourgogne, le duc de Savoie, son père, avait envoyé à Louis XIV des tomes en cadeau.

Les dépenses afférentes à l'exploitation des montagnes ont toujours été réparties selon des règles spéciales décidant des droits de chacun pour envoyer pâture les bêtes et pour répartir les produits. Ces diverses questions, et celles qui pouvaient se poser encore, ont été résolues, d'ailleurs, de manière très diverses, car les montagnes se sont constituées d'elles-mêmes sous la pression des conditions locales.

Pour cette même raison elles étaient presque toutes régies, jusqu'à ces cinquante dernières années, selon des règles traditionnelles et ne possédaient pas de statuts écrits. Depuis lors, au contraire, elles en ont adopté et se sont en même temps soumises aux conditions légales requises pour les coopératives agricoles. Mais, dans l'ensemble, ces sociétés séculaires sont restées contituées comme elles l'étaient et si l'organisation de quelques montagnes s'est transformée, elles n'ont pas subi d'évolution générale sauf sur un point : Les quelques montagnes où les sociétaires allaient travailler les uns après les autres selon la méthode du « tour » et avaient la propriété de leur fabrication personnelle sont en voie de disparition rapide. Dans beaucoup d'endroits, d'ailleurs, la distance du chalet avait toujours incité à y installer un fromager comme gérant : cette méthode prévaut maintenant presque partout.

Les résultats de l'exploitation se sont beaucoup améliorés, grâce à d'heureuses initiatives. Le bétail

était autrefois, comme il l'est encore dans bien des régions, laissé en plein air, quel que soit le temps, pendant toute la durée de l'alpage. Or, imitant l'exemple suisse, les particuliers, puis les coopératives, propriétaires des pâturages savoyards, ont construit des abris dans la plupart des « montagnes ». Souvent aussi, le fumage des prés est opéré de façon rationnelle. En outre, les chalets ont été perfectionnés et le gruyère que des Fribourgeois ont introduit en Haute-Savoie, au dix-huitième siècle, à la montagne du Semnoz, remplace de plus en plus la tome que seule on fabriquait autrefois.

§ 2. — *Les Fruitières permanentes.*

Les fruitières permanentes sont d'une nature toute autre que les montagnes, car elles ont été importées dans les Savoie d'après des modèles pris dans les pays voisins. Or, comme elles n'avaient aucune tradition locale, elles ont pu se transformer très vite selon le système qui semblait aux habitants à la fois le plus avantageux et le plus commode. Nous allons voir comment les Savoyards des collines et vallées ont ainsi réalisé un régime, maintenant très particulier, mais bien plus systématisé que celui créé dans les « montagnes » par un long empirisme.

Les premières fruitières permanentes remontent à

1860, tant en Haute-Savoie (1) qu'en Savoie (2) ; le prix du lait fut d'abord de 10 centimes, ce qui montre la faible valeur qu'avait alors ce produit. Elles avaient groupé assez peu de propriétaires, mais dès qu'elles eurent fonctionné régulièrement quelque temps, il s'en créa un peu partout. A partir de 1880, le mouvement s'étendit même avec une rapidité surprenante, en Haute-Savoie surtout, si bien qu'avant la fin du dix-neuvième siècle, ce département comptait déjà 400 fruitières, dont environ 300 coopératives et 100 appartenant à des particuliers.

Ce succès rapide avait plusieurs causes. D'abord les plaines de Savoie étaient alors l'un des plus typiques de ces pays qui, riches en beaux pâturages, nous l'avons vu, n'avaient pu trouver de débouchés à leurs produits laitiers. En effet, aucun fromage local, en dehors du reblochon dont la fabrication était limitée à un canton, ne s'était imposé au dehors ; il en était de même du beurre. Quant à la vente du lait frais, elle était forcément limitée aux petites agglomérations du pays ; le centre de consommation important le plus proche, Lyon, se trouvant à plus de 100 kilomètres des communes les moins éloignées et étant suffisamment ravitaillé par les plaines du

(1) Dans ce département, cependant, il y en eut quelques-unes mais peu nombreuses, dès la Restauration. Elles étaient localisées dans le voisinage de la Suisse près d'Annemasse.

(2) La première fut celle de Gilly-sur-Isère qui groupait 19 propriétaires.

Bas-Dauphiné et des rives de la Saône. La création d'une industrie fromagère s'imposait ; la proximité du Jura et de la Suisse la facilita beaucoup. Cela non seulement parce que les producteurs virent comment ces pays avaient su en tirer un gros bénéfice, mais aussi parce qu'ils trouvèrent un personnel technique, tout formé de Suisses, qui, à leur compte ou comme domestiques, fabriquèrent les premiers gruyères et évitèrent ainsi bien des tâtonnements.

Dans les deux départements savoyards, il n'existe pas 10 domaines dépassant 100 hectares et les pièces de 50 hectares sont déjà exceptionnelles ; c'est dire que la culture est très divisée et que le régime coopératif était en conséquence indispensable pour monter les installations coûteuses et réunir les quantités de lait considérables que demande la fabrication du gruyère. L'organisation du Jura était familière aux initiateurs de la nouvelle industrie et ils transplantèrent le système qui y était alors en vigueur ; aussi y eut-il bien peu de mécomptes. Bientôt après les Savoyards s'étaient mis au courant de ces questions et transformaient leurs fruitières, augmentant ainsi les bénéfices tout en adaptant le fonctionnement à leur caractère. C'est ainsi qu'ils firent œuvre personnelle, mais, pour en saisir la portée, il faut connaître dans ses détails cette méthode du tour importée d'abord du Jura.

1° *Méthode du tour.* — Ce système, dont nous

avons déjà aperçu une variante dans quelques alpages, a eu une bien plus grande importance dans les fruitières permanentes, où la moindre distance séparant les sociétaires du lieu de production, la rendait plus praticable. Il a subi, au reste, toute une évolution.

Il avait d'abord fonctionné dans le Jura sous la forme suivante : le sociétaire qui avait le « tour » fabriquait le fromage dans sa propre maison, soit seul, soit avec l'aide d'un fruitier qu'il nourrissait. Au moment où commençait la fabrication, les produits : fromage, crème et résidus appartenaient au sociétaire qui avait apporté la plus grande quantité de lait. C'était le point de départ du « tour » qui passait ainsi, successivement, à chacun des sociétaires suivant ses apports de lait. La comptabilité était rudimentaire : on inscrivait sur une taille de bois, d'un côté les quantités de lait livrées par chaque sociétaire, de l'autre les quantités qu'il recevait sur son tour. Le sociétaire qui avait eu le premier fromage éteignait sa dette et vendait à ses co-associés le lait qu'ils lui avaient prêté, grâce aux apports qu'il faisait ensuite jusqu'au jour où, possesseur de la plus forte quantité en avoir, les produits de la journée lui revenaient de nouveau.

Le fait qu'il ne s'agissait pas comme dans les « montagnes » de troupeaux réunis avait entraîné, on le voit, de grandes complications. Mais peu à peu ce système se perfectionna et lorsqu'il fut intro-

duit en Savoie, il avait déjà reçu une grande amélioration technique, l'établissement d'un bâtiment spécial, aménagé pour la fabrication du fromage. Du reste, la méthode même du « tour » y fonctionnait comme avant, non seulement quant à la comptabilité, mais aussi pour la fabrication, que chaque sociétaire avait à opérer à son tour dans la fromagerie. Beaucoup des petites fruitières du département de la Savoie suivent encore cette méthode. Ainsi, dans une fruitière faisant des pièces de gruyère de 60 à 70 kilos avec 800 litres de lait, chaque propriétaire fabrique et possède à son tour fromage, beurre et résidus, lorsqu'il a apporté les 800 litres réglementaires.

Ce système (1) présente de nombreux inconvénients : le plus important est, qu'au point de vue technique, il ne permet pas d'obtenir des produits de première qualité. Si même la société emploie un fruitier, — et c'est généralement un manœuvre plutôt qu'un véritable fromager, — celui-ci travaillant tantôt avec l'un, tantôt avec l'autre, ne peut arriver à la même perfection que les véritables industriels qui louent certaines fruitières. Dans tous les cas, les sociétaires, une fois en possession des fromages et des résidus, se chargent eux-mêmes de la vente. Or, ce commerce est délicat, il faut en connaître la pratique : l'agri-

(1) Dans le Doubs, on l'a nommé système du petit carnet, parce que la taille, sujette à erreur, où on inscrivait les dûs et avoirs de chacun, y a été remplacée par des carnets individuels et un registre.

culteur même sociétaire ne l'a pas, de sorte que le producteur moyen tire un médiocre parti des produits qu'il vend.

Les inconvénients sont nombreux aussi au point de vue de la répartition des dépenses et des bénéfices. Dans les fruitières où le sociétaire reçoit la crème, il n'en aura pas la même quantité selon le mode d'écémage pratiqué, selon la richesse du lait, selon la température. De plus, il est difficile de vendre les fromages isolément et, souvent, les producteurs s'entendent pour en faire des lots. Or le prix des fromages gras diminue du fait qu'il y en a de plus secs dans les lots. Enfin, la situation des petits sociétaires est défavorable; le risque que représente la perte de valeur enregistrée par un fromage, qui *brèche*, à la suite de l'emploi de lait acide, sera particulièrement grave pour celui qui ne fabrique un fromage qu'à de longs intervalles. Cela, d'autant plus qu'il fait longtemps l'avance de son lait à ses associés plus riches et que son argent rentre à des périodes espacées, tandis que ceux auxquels le « tour » revient souvent, sont fréquemment payés.

Dans certaines des fruitières où le « tour » existe encore, on en a considérablement modifié le régime pour remédier à ces inconvénients. Les fromages appartiennent non plus au sociétaire qui a le tour, mais à la société ; elle les vend par plusieurs pièces à la fois et en distribue le prix total entre les associés, selon leurs apports. Le tour, au point de vue de la

répartition des bénéfices, n'existe plus en somme que pour la crème et les résidus qui sont pesés et portés au compte débit du sociétaire intéressé. Parfois même, les résidus sont partagés entre les fournisseurs ; les achats de bois, au lieu d'être à la charge de l'associé qui a le tour, se font en bloc (1).

Ces diverses modifications constituent en somme un mode intermédiaire entre l'ancien système et la coopérative complète. Mais celle-ci, très répandue dans différents pays, ne s'est pas implantée dans les Savoie. En effet, les petites fruitières des régions pauvres fonctionnent encore au tour (il n'en reste plus qu'une quinzaine en Haute-Savoie, mais, par contre, la Savoie en compte encore un assez grand nombre). Quant aux fruitières plus riches et souvent très importantes des régions les plus prospères et développées au point de vue laitier, elles ont évolué tout à fait différemment.

2° *Méthode de la location.* — Les résultats donnés par le travail au tour avaient été médiocres ; il avait cependant permis de retirer quelques bénéfices du lait. Aussi, les sociétaires qui voulaient rester groupés et garder la possession de leurs fromageries pour être sûrs de conserver un débouché convenable, ne tenaient-ils pas, par contre, à continuer le travail personnel ni même à faire travailler à leur compte.

(1) C'est surtout dans le Jura que ce mouvement s'est produit, et on y nomme les fruitières en question : fruitières au grand carnet ou en grande société.

Or, il était venu en Haute-Savoie, aux environs de 1890, un assez grand nombre de fromagers suisses. Ceux-ci n'avaient pas le capital nécessaire pour posséder une fromagerie, mais ils avaient cependant une situation suffisante pour prendre en location celles des coopératives et étaient venus dans ce but. Ils avaient été tentés par la qualité et le bon marché du lait dans ce pays si voisin du leur.

Dès ce moment, les sociétaires de plusieurs fruitières désirèrent essayer un système qui les délivrerait de toute préoccupation, plutôt que d'améliorer la méthode routinière importée du Jura. Aussi, alors que ce dernier pays qui cherchait aussi à accomplir des progrès, commençait à transformer quelques fruitières en coopératives complètes avec un gérant intéressé, plusieurs fruitières haut-savoyardes cherchaient, au contraire, leur intérêt dans la mise à bail de leur fromagerie. Elles louèrent, en effet, leur immeuble à un industriel qui y travailla pour son propre compte, mais en s'engageant à prendre, à de certaines conditions, toute la production qui lui était réservée. Cela n'empêchait du reste pas la société coopérative de rester constituée comme auparavant et de se ménager par là la possibilité de reprendre les affaires en main, si jamais elle y trouvait avantage.

Ce système a donné aussitôt de meilleurs résultats que le tour et, très vite, il a pris une extension considérable. Il a, du reste, reçu de nombreuses amé-

liorations depuis son introduction. Aussi la presque totalité des fruitières haut-savoyardes l'a adopté à l'heure actuelle et, en Savoie, les plus riches et importantes fruitières se sont remontées selon ce modèle (1). Le retard de ce second département a, du reste, pour cause, non une hostilité de principe, mais d'une part son éloignement de la Suisse et de l'autre qu'il contient beaucoup de petites fruitières pauvres, qui ne tentent aucun fromager.

Or, alors que le régime coopératif s'est accentué dans le Jura, alors que, dans les Charentes, les associations qui se sont fondées, pour créer une véritable industrie du beurre, fabriquent ce produit à leur compte ; ce demi-abandon de la coopération qui n'existe plus à partir de la transformation du lait peut paraître un anachronisme. Il s'explique pour des raisons historiques et géographiques.

Les cultivateurs ne peuvent, en effet, acquérir que bien rarement la compétence des fromagers pour la fabrication et, surtout, le commerce si délicat des gruyères. Mais dans le Jura, ils ont au moins pratiqué ce métier en tout temps ; dans les Savoie où, jusqu'à ces cinquante dernières années, ils s'étaient (sauf dans les montagnes) à peine adonné à cette production, ils eurent peu de goût pour des travaux et des transactions où ils se montraient inférieurs aux professionnels. La surveillance même de gérants ne

(1) Sur 413 fruitières, il y en a 250 qui s'y sont ralliées, mais leur importance économique proportionnelle est encore plus forte.

les intéressait guère. Voilà pourquoi, quand la possibilité leur est apparue, grâce à la proximité de la Suisse de se décharger, dans des conditions assurées, des difficultés inhérentes au commerce des fromages, les coopératives de la Haute-Savoie abandonnèrent les unes après les autres ce dernier. Plus tard, il en fut de même en Savoie.

Mais si cette organisation réussit aussitôt, ce fut grâce à la prudence des fromagers suisses, actifs, connaissant bien leur métier et munis de quelque argent qui furent seuls, au début, à prendre en location des fruitières. Très au courant, tant au point de vue technique qu'au point de vue commercial, ils purent en tirer un rendement considérable. Bientôt, du reste, ils firent école, et une classe de fromagers se constitua dans le pays lui-même. Les expériences malheureuses avaient pu être évitées.

Une fois de plus, le voisinage de pays où l'industrie fromagère avait reçu une extension considérable depuis longtemps, avait influé sur les organisations laitières savoyardes. Mais, depuis ce temps, leur évolution s'est poursuivie selon un système personnel et les influences étrangères ont beaucoup diminué. Presque dans toute la région, le fromager locataire des fruitières, intermédiaire nouveau, mais en même temps véritable industriel, qui fabrique selon les procédés les plus perfectionnés, est venu se placer entre le producteur et le consommateur.

Mais bien vite sa supériorité technique lui a per-

mis d'offrir aux agriculteurs des prix suffisamment rémunérateurs pour compenser son propre bénéfice, sans même tenir compte de l'avantage que représente, pour les cultivateurs, la décharge d'une occupation assez astreignante. Il faut d'ailleurs remarquer que ce système les laisse groupés pour débattre leurs intérêts et prêts à reprendre les fruitières à leur compte, si les conditions offertes devenaient défectueuses. Partout les producteurs, sauvegardant leur indépendance, sont restés groupés en coopératives de production, remettant leurs fruitières en location chaque année, mais en conservant la possession. Les principaux avantages du régime coopératif subsistent donc.

Ainsi le nouveau régime s'est trouvé si bien adapté aux besoins et aux goûts des Savoyards que bientôt il s'est imposé dans toute la Haute-Savoie, puis il a débordé dans les plus riches vallées de la Savoie où, à l'heure actuelle encore, il représente le progrès pour les fruitières peu développées. Nous étudierons plus loin le mécanisme détaillé de l'organisation actuelle, avec ses faiblesses et ses avantages, mais disons de suite que chaque fois qu'on a voulu la renverser les résultats ont été déplorables.

3° *Essais de coopératives complètes.* — Bien des fromagers ont, en effet, réalisé des fortunes et certains producteurs ont tenté, au début du vingtième siècle, de se passer de leur concours, pensant récupérer ainsi les profits de ce premier intermédiaire. Ils

voulurent donner à leurs fruitières la forme de coopératives complètes, avec un fromager de métier comme gérant, travaillant au compte de la société et intéressé à ses bénéfices (1). La région de Thônes (2) vit ainsi se constituer une vaste organisation, malheureusement trop grandement conçue. Elle visait à être en même temps une coopérative agricole, englobait dans le domaine de son activité des opérations multiples et ne fut pas gérée avec la prudence nécessaire aux entreprises commerciales.

Un autre essai fut fait à Reignier (3), où des coopératives, uniquement fromagères celles-là, furent constituées. Elles fonctionnèrent d'abord avec succès, mais parties avec un fonds de roulement insuffisant, elles eurent la malchance de se trouver bientôt en présence d'une crise des fromages. Alors que les fromagers, grâce à leurs réserves, pouvaient continuer à payer le lait 90 centimes, elles ne purent en offrir que 60 et les producteurs liquidèrent l'affaire.

Ailleurs, de rares tentatives se heurtèrent aussi à de grosses difficultés. Il est, en effet, difficile à des associations, si bien menées soient-elles, de lutter contre la concurrence des fromagers qui, dans l'ensemble, connaissent admirablement la fabrication et

(1) Dans bien des régions, ce système est le plus fréquemment employé. En Haute-Savoie même, la plupart des montagnes sont exploitées de façon analogue.

(2) Chef-lieu de canton situé à l'est d'Annecy.

(3) Chef-lieu de canton de la vallée du Faucigny.

le marché, ce qui leur permet de payer le lait à des prix très élevés.

§ 3. — *Utilisations diverses du Lait.*

En dehors du gruyère qui forme le principal débouché laitier à l'heure actuelle et se fabrique un peu partout, il existe dans certains cantons ou dans certaines vallées des utilisations diverses du lait. Parmi celles-ci, quelques-unes remontent à fort longtemps, d'autres sont toutes nouvelles; en tous cas, ces productions ne s'adaptant pas toujours au cadre des fruitières, tel qu'il est établi pour fabriquer le gruyère.

Fromages fabriqués sans coopératives. — Une grande partie de la vallée de Thônes se consacre depuis des siècles à la fabrication du fromage de reblochon. Ce fromage de luxe dans lequel on laisse de très fortes quantités de crème est très apprécié, non seulement dans le pays, mais dans les provinces voisines et jusqu'en Piémont. Mais il se fait par très petites pièces qui ne demandent qu'une quantité minime de lait, aussi l'association n'est-elle plus indispensable, et, en fait, le reblochon, toujours travaillé en famille, continue à être fabriqué par les particuliers. Pour une quantité de 300.000 kilos par an, il n'y a qu'une toute petite fruitière, celle de Montmin, et quelques montagnes au cours de l'été, qui travaillent. Il y

aurait certes avantage à ce que s'établissent au moins des coopératives de vente, mais, comme rien ne l'impose, le particularisme des paysans et surtout le lamentable essai de coopérative agricole générale fait à Thônes, il y a quelques années, ont jusqu'à présent empêché la création d'institutions de ce genre.

Assez souvent, aussi, des particuliers ont monté à leurs frais des fromageries et achètent le lait des communes environnantes, parfois en concurrence avec les fruitières qui n'ont pas réuni tous les habitants. La plupart de ces fromageries fabriquent du gruyère, mais leur importance n'est pas suffisante pour qu'elles puissent peser sur les prix. L'une des plus anciennes est celle qui fabrique depuis fort longtemps au Châble-Beaumont, près de Cruseille, un fromage local dont la réputation est assez grande. En effet, aucune concurrence ne s'est établie solidement et il y a une véritable marque pour ce fromage.

Vente du lait frais aux touristes. — Très nombreux sont surtout les débouchés ouverts depuis quelques années aux produits laitiers. Il y a d'abord l'importance prise en différents points par le tourisme, grâce auquel la vente du lait frais croît chaque été dans des proportions considérables. La clientèle généralement fortunée qui fréquente les stations savoyardes n'hésite pas à payer des prix élevés (1);

(1) Environ 1 fr. 70 le litre pour l'été 1927.

mais toutes les fruitières exigent dans leur règlement l'insertion d'une clause réservant la production entière de leurs adhérents. Or, la vente aux estivants n'ayant lieu que pendant un court laps de temps, les producteurs ont encore avantage à ne pas se fermer un débouché permanent pour en bénéficier. Aussi, cette vente se fait-elle par l'intermédiaire des fruitières qui conservent ainsi le monopole du marché. Quand la vente risquerait de trop ralentir la fabrication du fromage, elles font venir, en outre, du lait de régions avoisinantes.

Le ravitaillement est toujours facile, du reste, pendant la saison d'été qui est celle de forte production des vaches. Par contre, dans les quelques communes de montagne où s'est établie la mode des sports d'hiver, le problème se pose de façon plus délicate, car cette saison correspond à la période où le ravitaillement laitier est le plus difficile. A Chamonix, il a fallu recourir à des transports lointains. Cette vente d'hiver s'ajoutant à celle d'été, quelques producteurs préfèrent ne plus faire partie de la fruitière, mais le cas est excessivement rare.

Ravitaillement des villes. — Du reste, les fruitières qui bénéficient de ces ventes aux touristes se louent mieux. Le problème est différent autour des petites villes permanentes des Savoie qui se sont développées ces dernières années ; dans les banlieues les plus importantes, il ne s'est pas établi de fruitières. Par contre, les producteurs se sont groupés en fédérations

pour la défense de leurs intérêts : il en est ainsi aux environs d'Annecy, de Chambéry (1) et d'Aix-les-Bains. Celles-ci ont déjà eu à soutenir de nombreuses luttes, ce qui montre la nécessité de constituer de semblables syndicats dans les quelques centres où la fruitière ne trouve pas sa place.

D'ailleurs, dans les régions sises à l'Est de Chambéry où n'existaient pas encore de fruitières, l'amélioration des communications a permis l'ouverture de nouveaux débouchés. C'est ainsi que, pendant un certain temps, des ventes se firent à Lyon qui, par suite de son développement, doit se ravitailler de plus en plus loin. Une autre année des envois se firent sur la petite station thermale de Brides, et, un moment, la direction de l'agriculture de Chambéry a même envisagé la possibilité de transports dans les villes du Midi, Marseille et Nîmes notamment, dont les campagnes environnantes sont très pauvres en lait.

C'est dire que des possibilités nouvelles se sont ouvertes ces dernières années. Du reste, aucun courant important ne s'est établi vers les villes. D'une part, le débouché des fruitières est très suffisant et, de l'autre, la politique démagogique suivie ces dernières années pour maintenir le lait à bon marché dans les grands centres, tandis que tous les prix s'élevaient, a suscité chez les producteurs en question le désir de

(1) Dans cette ville, la fédération s'est constituée au printemps 1927, devant les résultats obtenus ailleurs, depuis la guerre surtout.

fournir des consommateurs qui suivent les cours normaux. Ils les ont trouvés dans les acheteurs de fromage. Il n'en reste pas moins que le ravitaillement de grands centres éloignés, abandonné pour des causes passagères, est démontré possible pour les villages des Savoie situés près du chemin de fer. Le fait est intéressant, car il constitue une assurance, jusqu'à un certain point, contre une crise prolongée des fromages, toujours possible.

Au contraire, les bouleversements monétaires que vient de subir la France ont déterminé dans la banlieue de Genève la création d'un mouvement d'exportation vers la Suisse d'une intensité considérable. Les campagnes françaises des environs de la ville en ont de tous temps formé le complément ; c'est pourquoi avait été établi le régime des zones franches économiques. Même depuis la suppression de ces dernières, l'exportation reste très facile dans une zone frontière de 10 kilomètres. Certains producteurs ont toujours vendu du lait frais dans la cité suisse, mais c'est surtout la dépréciation des cours français, par rapport aux prix internationaux, qui a incité, depuis la guerre, les Genevois à acheter une partie considérable de leur consommation dans les villages voisins de Haute-Savoie. Presque toujours ceux-ci avaient une fruitière, mais abandonnant le fromage, ils vendirent tout leur lait aux Suisses qui offraient des prix excessivement rémunérateurs. Ce mouvement prit même une telle extension, au cours de l'été 1926, que,

sur la demande des producteurs suisses, qui voyaient leurs ventes diminuer sans cesse, le gouvernement de Berne limita les importations à 27.000 kilos. L'exportation du beurre que les coopératives de cette zone ont eu presque toujours l'autorisation de pratiquer, même lors des lois les plus prohibitives, a également pris un développement qu'elle n'avait jamais eu. Mais ces conditions sont temporaires, le bénéfice réalisé par les exportateurs a déjà diminué; l'intérêt de ce cas spécial réside surtout en ce qu'il est une preuve que les producteurs savent maintenant s'adapter avec une grande intelligence et très facilement aux changements de situation, tout en restant organisés. En effet, même lorsqu'ils ont vendu tout leur lait à l'état de lait frais, ils sont restés groupés dans leurs coopératives, conservant leurs bâtiments de fromagerie et tout prêts à se retourner s'ils trouvaient à nouveau un plus grand profit dans la fabrication du fromage.

Le lait condensé. — Une innovation bien plus grosse de conséquences ouvre un nouveau débouché au lait, mais risque par sa forme de transformer, là où elle s'établira, le système coopératif actuel. Il s'agit de l'établissement dans le pays de l'industrie du lait condensé. Celui-ci se fabrique en effet dans de grandes usines qui doivent concentrer pour leur bon fonctionnement des quantités de lait considérables, ramassées dans une région très étendue. C'est en 1921 que fut construite la première usine des Savoie, à

Rumilly, ville située en Haute-Savoie, à la limite de la Savoie. La « Compagnie Générale du Lait », qui la possède, a, pour se procurer le lait nécessaire, employé le système des fruitiers : Elle a pris à bail plusieurs fruitières des deux départements. Pour faire face à l'augmentation de ses besoins, elle a loué des fruitières même très éloignées quand elle y a trouvé avantage et une partie de son lait lui est venue de l'Ain. Partout où elle en prend, la Compagnie Générale du Lait s'est simplement substituée aux fromagers et la position des producteurs qui, chaque année, remettent en adjudication la location de leurs fruitières, est restée la même. Mais, en fait, depuis la construction de l'usine, c'est toujours elle qui se rend adjudicataire, dans un certain rayon autour de Rumilly. Elle tend même, de plus en plus, à y faire tous ses approvisionnements et a déjà renoncé à quelques-unes des fruitières les plus lointaines qu'elle avait louées un moment. Les associations de cette petite région gardent cependant le même cadre qu'autrefois et conservent les locaux des fruitières avec leur matériel, c'est-à-dire tiennent à pouvoir reprendre la fabrication des fromages en cas de besoin.

Ici encore, un nouveau débouché s'est donc ouvert, sans que le changement de production ait atteint l'organisation coopérative. La création d'une condenserie présente de nombreux avantages dont le plus important est que la variété des sous-produits atté-

nue pour le producteur le risque de crise et facilite la vente (1). C'est ainsi qu'on a rendu la liberté d'exportation avec une taxe, il est vrai, pour le lait condensé avant de la donner pour les fromages. Cette industrie qui demande beaucoup de soin et à laquelle les qualités du lait des Savoie conviennent parfaitement, a, du reste, pris une extension très rapide, puisque, construite en 1921, l'usine de Rumilly compte aujourd'hui parmi les plus importantes de France à ce point de vue et traite chaque jour environ 30.000 litres de lait qui lui sont fournis par vingt fruitières (2).

En outre, la surface présentée par la « Compagnie Générale du Lait » et la certitude de paiements réguliers présente un grand intérêt pour les Sociétés fruitières. Aussi, a-t-elle obtenu toutes les locations demandées dans son voisinage et cela bien qu'elle ait offert parfois des prix un peu moins élevés que les fromagers. L'importance de la Société lui permet d'être en relations directes avec les commerçants de détail et d'éviter les intermédiaires inutiles ; en même temps, elle peut étendre les débouchés. Seule, à ce point de vue, du reste, une grande affaire peut créer une marque et, en cas de succès, répandre plus

(1) C'est ainsi que la création de la condenserie a amené les fromagers, évincés des environs de Rumilly à s'établir dans des régions, jusque là dépourvues de fruitières, où leurs propositions ont décidé les producteurs à constituer des coopératives.

(2) Cette quantité est cependant peu de chose, à côté de celle absorbée par la fabrication des fromages qui emploie la grande majorité d'une production qui, rien que pour la Haute-Savoie, est de 534.000 litres.

facilement ses produits à l'étranger. Ce fait se vérifie particulièrement dans le domaine laitier où la concurrence est vive et la qualité recherchée. Aussi semble-t-il que l'exemple de la condenserie doive être suivi un jour, pour la concentration industrielle par les fromageries. Un problème nouveau va ainsi se poser aux producteurs.

CONCLUSION

Depuis cinquante ans, l'introduction dans les Savoie de la fabrication du gruyère a permis d'y donner un développement considérable à la production laitière. Ce mouvement s'est produit grâce à la création des fruitières qui couvrent maintenant de leur réseau serré la Haute-Savoie et la Savoie, puisque dans le premier département il y en a 426 permanentes et 200 temporaires, et dans le second 413 permanentes et environ 150 temporaires. La fabrication du gruyère, qui a permis aux deux départements de tirer parti de ressources jusque-là inutilisées, fait, aujourd'hui encore, le fond de la prospérité savoyarde dans ce domaine.

Le régime coopératif est du reste maintenant établi très solidement, puisqu'il a résisté à tous les changements de circonstances, alors même que sa nécessité pouvait sembler moins apparente. Avec cela, l'ouverture de nouveaux débouchés présente l'avantage que l'industrie fromagère n'est plus la seule pos-

sibilité des producteurs de lait. Comme ils ont su s'adapter très vite aux besoins nouveaux sans cependant se laisser isoler, ni abandonner leurs fruitières, ce phénomène n'a eu que de bons résultats.

Actuellement, l'industrie fromagère qui absorbe encore la grande majorité de la production laitière repose à peu près complètement sur l'organisation des fruitières et. parmi celles-ci, les coopératives prises à bail dominant complètement le marché tant par leur nombre que par leur richesse. C'est donc l'étude de cette méthode qui permet de connaître l'organisation de l'économie laitière dans les Savoie (1), avec ses avantages, ses inconvénients et ses possibilités, mais avant d'y procéder, il nous faut voir à quelles conditions générales sont soumises les fruitières.

(1) Même dans la Savoie proprement dite où les fruitières fonctionnant au tour sont nombreuses, les autres, plus considérables, sont les maîtresses du marché.

CHAPITRE III

CONDITIONS AUXQUELLES SONT SOUMISES LES FRUITIÈRES

Les Statuts

Quelle que soit leur nature, les fruitières coopératives, comme coopératives agricoles, sont soumises aux lois du 5 août 1920 et du 12 juillet 1923. Ces dernières s'appliquent, en effet, aux sociétés ayant pour objet « la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles ». Les associations qui donnent à bail leur chalet et leur production moyennant certaines garanties de vente rentrent bien au moins dans la catégorie des sociétés s'occupant de la vente de produits agricoles. On pourrait même soutenir que le fait de construire et d'entretenir une fromagerie les classe parmi les sociétés qui ont pour objet de transformer ces produits.

Seulement, pour avoir le droit d'user des avantages que ces dernières lois leur fournissent, les coopératives doivent adopter, dans leurs statuts, des clauses assez strictes donnant des garanties spéciales.

Un même type de société se répand ainsi dans tout le pays, mais il a fallu parcourir bien des étapes avant d'arriver à semblable résultat et, encore aujourd'hui, de nombreuses montagnes et quelques fruitières sont régies surtout par de vieilles traditions.

Au point de vue juridique, il n'y a pas très longtemps que l'on est fixé sur la nature des fruitières et des « montagnes ». Pendant des siècles, en effet, elles avaient fonctionné, sans contrat écrit, selon les usages locaux. Mais, quand elles se répandirent dans des régions où il n'y avait aucune tradition à cet égard, la question se posa de savoir à quelles règles juridiques elles étaient soumises. Les chalets des « montagnes » construits sur des terres communales, avaient souvent été, nous l'avons vu, en indivision à titre de servitude au profit des habitants du pays. Ils étaient alors ouverts à tous les membres de la commune et personne ne pouvait en pratiquer le partage ou la licitation. Ce système accepté par les sociétés, en échange des faveurs que leur accordaient les communes, allait-il s'étendre aux nouvelles fromageries et même était-il légal ? Certains soutenaient que l'association fromagère, imposée par la nécessité, était une opération *sui generis* non prévue par le Code et qui devait forcément comporter, dans l'intérêt général, cette clause de servitude. D'autres répondaient que cette solution était peu conforme à la liberté des conventions, proclamée par le Code Civil.

En fait, la question souleva plusieurs fois des diffi-

cultés entre 1830 et 1895, dans le Jura surtout, qui connaissait alors un grand épanouissement de ses fruitières. Mais diverses fruitières des Savoie étaient aux prises avec le même problème et les solutions données en justice à propos de différends survenus dans le Jura s'appliquèrent aussi à leurs statuts. Les décisions de jurisprudence furent d'abord alternativement inspirées de l'une et de l'autre doctrine. Le 28 décembre 1842, la Cour de Besançon jugeait : « Les fromageries constituent des associations *sui generis*, fondées sur la nécessité d'un usage immémorial, régies par des règles particulières et placées en dehors des dispositions du droit commun. Par suite, tous les habitants des localités où existent ces associations ont un droit acquis d'y porter leur laitage et ne peuvent en être privés que dans les cas prévus par les règlements et si les délégués de l'association, préposés à la surveillance des livraisons de lait, ont droit d'exclure les individus qui se rendent coupables de fraude dans cette livraison, cette faculté ne confère pas aux délégués un droit arbitraire d'exclusion. »

L'arrêt considère que seule une pénalité permettra de refuser l'entrée de la société. Cette thèse est en opposition flagrante avec le principe de la liberté des conventions et son triomphe eût été celui d'une espèce de communisme. Il semble bien que son adoption, fréquente alors, ait été créée par une confusion qui s'était opérée dans les esprits. Comme les mon-

tagnes de Savoie, les montagnes du Jura appartenaient souvent aux communes qui y faisaient tous les frais et autorisaient tous les habitants qui le désiraient à former chaque année des sociétés pour exploiter leurs montagnes. Dans ce cas ou dans celui où les fruitières permanentes avaient été établies par les municipalités, les sociétés étaient ouvertes, mais parce que la commune, faisant les frais, laissait naturellement tous ses habitants en profiter. Seulement la fréquence et l'ancienneté de ce système avait souvent provoqué une confusion ; on avait fini par considérer qu'il y avait là une nécessité et que, même quand les fromageries coopératives avaient été créées par une partie seulement des habitants, tous avaient droit d'y porter leur lait. Cette opinion adoptée par le jugement de 1842 était inadmissible puisqu'elle aurait obligé ceux qui avaient acquis, par leur argent et leur travail, la propriété des fromageries à en partager les bénéfices avec ceux qui y étaient étrangers ; elle n'avait en outre aucun fondement juridique qu'une interprétation erronée des anciens usages, déviés de leur sens primitif.

La jurisprudence changea, du reste, bien vite d'opinion, puisque, dès 1845, la Cour de Besançon définissait dans son arrêt du 23 avril la nature et les droits des sociétés de fromagerie de la façon suivante :

« La société entre divers propriétaires qui mettent en commun les produits de leurs fonds, par exemple

le lait de leurs vaches, pour les convertir en une denrée alimentaire et les vendre, ainsi fabriqués, pour en partager le prix, n'est pas commerciale, mais civile, et nul ne peut, pas plus qu'en matière de société ordinaire, prétendre au droit de faire partie de ces associations, sans avoir obtenu le consentement de tous les autres associés : il ne suffirait pas que l'admission fût autorisée par la majorité des associés. « Les associations de fromagerie constituent des sociétés civiles et les conditions de ces sociétés doivent être constatées par écrit. »

Dès ce moment, les sociétés se voyaient donc reconnaître la nature qu'elles ont encore aujourd'hui, mais il y eut encore bien des variations de doctrine et de jurisprudence. A Chambéry même, un arrêt du 20 mai 1870 déclarait que les sociétés fromagères n'étaient régies par des usages spéciaux qu'à défaut de règlement écrit entre les associés. C'est en 1875 seulement que la question fut définitivement tranchée par un arrêt de la Cour de Besançon, rendu en thèse, confirmé par la Cour de Cassation. Il déclarait les sociétés de fromageries, des sociétés civiles soumises au droit commun et qui ne pouvaient être contraintes de recevoir de nouveaux associés. Cela n'empêcha pas les sociétés *taissibles* de subsister en fait pendant longtemps sans adopter de statuts écrits, mais la question était réglée et peu à peu l'état de fait se conforma aux exigences du nouvel état de droit.

Des statuts avaient été adoptés par la grande majorité des montagnes et fruitières dans les deux Savoie, dès la fin du dix-neuvième siècle ; certaines sociétés s'étaient formées comme sociétés anonymes, la plupart comme sociétés civiles. Les statuts de toutes furent assez récemment retouchés pour cadrer avec ceux des sociétés agricoles auxquelles la loi du 5 août 1920 réserve de nombreux avantages. Les différences locales, encore nombreuses pour ce qui regarde les détails de l'administration, se sont donc singulièrement atténuées quant à l'essentiel de l'organisation.

La loi du 5 août 1920, qui a refondu la législation antérieure sur cette matière et qui forme un véritable code des coopératives agricoles, a donné à ces dernières deux avantages importants : d'une part, elles sont exonérées de l'impôt sur le revenu des dettes et parts sociales ; de l'autre, elles peuvent recevoir par l'intermédiaire de l'Office National du Crédit Agricole des prêts à long terme et à taux réduit (2 0/0), remboursables par annuités de même somme, s'adaptant au budget social, et dont l'emploi, facultatif par ailleurs, peut représenter un secours important dans le cas de constructions ou d'aménagements nouveaux. Le système des avances remonte, du reste, à l'institution des caisses locales en 1894, régionales en 1896 et surtout à la loi sur les coopératives, de 1906. Mais les dernières lois l'ont refondu et amélioré.

Différentes sortes de sociétés peuvent être affiliées aux caisses locales de crédit agricole, ce sont : Les sociétés coopératives agricoles constituées en vue d'effectuer ou de faciliter toutes les opérations concernant la production, la transformation, la conservation ou la vente des produits agricoles provenant exclusivement des exploitations des associés.

Les sociétés coopératives d'achat en commun et d'approvisionnement visées à l'article 7 de la loi.

Les associations syndicales ayant un objet exclusivement agricole.

Les sociétés agricoles ayant pour objet soit de procéder à la fabrication de toutes matières, de tous produits ou instruments utiles à l'agriculture, à l'exécution de travaux agricoles d'intérêt collectif, soit de doter une région ou une agglomération rurale d'installations modernes d'intérêt collectif telles, etc., etc...

La loi s'est donc montrée très large en ce qui concerne les sociétés pouvant bénéficier de son organisation de crédit. Mais, bien entendu, à l'article suivant elle indique les conditions de garantie que doivent remplir les sociétés qui veulent en profiter. Le capital social ne doit être constitué que de parts nominatives réservées à des agriculteurs et transmissibles avec l'agrément de la société seulement. Les répartitions ne doivent être faites, sauf un intérêt de 6 0/0 au maximum, que proportionnellement aux opérations faites par les membres avec la société.

Mais à part ces conditions de garantie, exigées des sociétés d'intérêt collectif agricole qui doivent recevoir les avances de l'Etat, elles peuvent s'organiser comme elles l'entendent non seulement quant à leur forme, mais aussi quant à leur nature.

En donnant des garanties supplémentaires, les sociétés agricoles peuvent bénéficier des mêmes avantages sous la forme de sociétés anonymes et, en fait, les Savoie en comptent quelques-unes de ce type. Mais, à l'heure actuelle, la plupart des sociétés fruitières sont organisées en sociétés civiles particulières, selon un mode de statuts préparé par l'Office National du Crédit Agricole, avec des variations seulement pour les détails d'administration. La société fruitière, comme toute coopérative agricole, doit limiter sa circonscription territoriale et c'est à une caisse locale de crédit agricole de sa circonscription qu'elle doit s'affilier. Son objet, défini à l'article 3, est de faciliter toutes les opérations de production, ramassage, transformation et vente des produits laitiers des exploitations agricoles des associés. L'assemblée générale ne peut le modifier qu'à la condition de ne pas porter atteinte à son caractère de coopérative agricole, régie par la loi du 5 août 1920.

Après ces clauses générales, les statuts contiennent différentes mesures de prudence financière ; quand la société aura reçu une avance de l'Office National Agricole, le capital ne pourra, sous aucun prétexte, être réduit au-dessous du chiffre qu'il

avait au moment de l'attribution de cette avance. D'ailleurs, une somme minima est de toute façon fixée, au-dessous de laquelle on ne peut descendre (art. 8). A ces garanties pécuniaires s'ajoutent des garanties personnelles : les parts doivent être nominatives, leur taux de remboursement ne pourra, même en cas de dissolution, excéder leur valeur initiale. Elles sont indivisibles à l'égard de la Société qui ne reconnaît qu'un seul propriétaire pour chaque part, lequel est personnellement responsable en cas de non remboursement des avances.

L'avantage de la société doit être, non dans les profits directs et immédiats, mais dans le développement des bénéfices de la production ; les parts ne paient en conséquence jamais de dividende, mais seulement un intérêt fixé par les sociétés et qui ne peut jamais dépasser 6 0/0. Cette règle évite que la société puisse prendre un but lucratif direct et perdre ainsi de vue l'intérêt de l'agriculture.

Pour cette même raison, l'article 11 décide que les membres sortants de la société voient leurs parts annulées et ne peuvent bénéficier éventuellement que d'une indemnité. Mais avec cela, il déclare que ces parts ne doivent être transmises à un tiers que dans le cas où le capital serait réduit par la retraite du sociétaire en dessous de la somme minima fixée par les statuts. Dans ce cas, leur transmission est seulement possible par voie de cession et elle est soumise à l'approbation du Conseil d'administration qui dis-

pose en outre d'un droit de préemption, au prix établi par le dernier inventaire. Le texte ajoute que ces dispositions sont applicables au cas de décès d'un sociétaire.

Comme il s'agit d'une société civile, c'est essentiellement une société de personnes et ses règles se bornent à le constater. Mais en pratique elles entraînent de grosses complications après les décès. Les choses paraissent simples seulement quand l'annulation des parts entraîne bien une réduction du capital au-dessous de la somme minima fixée par les statuts. Même dans ce cas, si l'associé décédé n'avait qu'une part, un seul héritier a le droit d'être membre et si plusieurs sont admis à porter leur lait à la fruitière, un seul d'entre eux doit les représenter et assumer les responsabilités des sociétaires. Surtout, bien souvent, les parts devraient être annulées après décès ; alors, la seule procédure à suivre pour rester dans les prescriptions statutaires serait de liquider fictivement la société pour en arrêter les comptes et de la refonder aussitôt avec les héritiers ou avec les nouveaux membres que l'on veut admettre ; le tout ne se réglant que par une différence.

Or, en fait, aucune de ces dispositions n'est normalement appliquée dans bien des coopératives de village, si nombreuses dans les Savoie. Les sociétaires trouvent tout naturel de conserver les héritiers comme associés et on ne remplit trop souvent aucune formalité pour les admettre. Personne ne se doute

que ces admissions sont irrégulières et non valables. Aussi, quand, par malheur, survient un procès, des surprises désagréables se présentent-elles souvent pour des gens de très bonne foi, mais peu au courant des statuts de leurs propres organisations.

En ce qui concerne les conditions d'admissibilité exigées des sociétaires, nous voyons : « Tout sociétaire doit être agriculteur, de préférence membre d'un syndicat agricole et résider dans la circonscription. » Cette clause rend impossible tout essai de main-mise de gens, dont les intérêts seraient contraires aux producteurs, sur la coopérative ; elle existait déjà dans les anciens statuts ; ce qui est nouveau, c'est la faveur marquée vis-à-vis des syndicats et il y a là l'indication d'une tendance vers l'octroi d'un véritable privilège à ces derniers. Le caractère privé de l'association apparaît cependant avec force ensuite : « L'admission des sociétaires n'a lieu qu'en vertu d'une décision du Conseil d'Administration » ; cette clause est l'une de celles qui permettent d'exiger des sociétaires, à l'article 54, qu'ils s'engagent solidairement entre eux et avec la société pour garantir le remboursement des avances qu'elle pourrait recevoir de l'Office National Agricole.

Tout de suite après les questions d'admission, les statuts traitent, à l'article 13, de l'engagement essentiel des adhérents, pour assurer le fonctionnement de la coopérative, qui est de réserver « tous les produits de leur récolte en lait à la société, à l'exception de

ceux qui sont nécessaires à la consommation de leur famille et du personnel de leur exploitation ». Des dommages-intérêts et même l'exclusion de la société sont prévus contre le contrevenant à ces dispositions. Il est nécessaire de les appliquer très strictement, car il est indispensable aux fabricants de fromage et de beurre de savoir sur quelle quantité approximative ils peuvent compter. Des précautions contre les fraudes de cette nature sont surtout nécessaires dans les pays de tourisme, où, trop souvent, les producteurs pourraient être tentés, pendant la belle saison, de vendre aux estivants une partie de leur lait à des prix plus élevés. Du reste, l'inobservance de cette clause exige surtout une discipline morale qu'on a pu obtenir dans la Savoie, mais à laquelle, dans l'Isère, par exemple, les cultivateurs ne se sont jamais soumis.

On peut regretter que soit laissé aux règlements intérieurs des fruitières ce qui est relatif à la qualité du lait. Ils sont trop souvent insuffisants à ce point de vue ; même dans des pays comme les Savoie, où des progrès réels sont à noter, les producteurs n'ont pas encore compris à quel point une amélioration de la qualité leur profiterait. Or, en dehors de l'exclusion des sociétaires condamnés au pénal pour des délits indépendants de la société, ce qui tient au caractère privé de la coopérative, il est seulement question à l'article 15 de l'exclusion de ceux qui ont « cherché à nuire à la société par des actes ou propos

de nature à troubler son fonctionnement, et, en particulier, s'ils ont fraudé les produits qu'ils lui ont apporté ». Il ne s'agit donc que de la fraude interdite par la loi, ce qui est tout à fait insuffisant, car, tout autant que cette fraude limitativement déterminée, un lait de mauvaise qualité, fourni par des vaches mal nourries, ou trait dans des conditions défectueuses ou même apporté dans des récipients malpropres, porte un grave préjudice à la société et en fin de compte au producteur. Il entraîne une fabrication défectueuse des fromages et fait baisser les prix.

La coopérative, pour se lancer dans les frais que comporte l'établissement d'une fromagerie, doit être assurée d'une durée minima ; or la fabrication des fromages demandant une grande quantité de lait, il lui faut la garantie que ses adhérents ne la quitteront pas pendant un certain laps de temps. Aussi la retraite des sociétaires n'est-elle libre qu'au bout de quinze années ; jusque-là, pour ceux du moins qui restent dans la circonscription, elle devra être autorisée par le Conseil d'administration. Par mesure de prudence financière, « les effets de la retraite volontaire d'un sociétaire seraient suspendus si cette retraite devait avoir pour conséquence de réduire le capital au-dessous du chiffre minimum fixé par l'article 8 ». De même, tout membre qui quitte la société reste tenu à toutes les obligations existantes au moment de sa sortie pendant une durée de cinq ans.

Les clauses relatives à l'administration ne comportent qu'une seule remarque : la gratuité des fonctions de membre du conseil, qui se rattache bien à cette idée que les sociétés coopératives, fondées dans un intérêt général, ne doivent pas avoir pour but des bénéfices privés. En outre, une commission de surveillance prise en dehors du Conseil d'administration peut constamment prendre communication des livres et examiner les opérations de la société ; en cas d'urgence, elle peut convoquer l'assemblée générale.

En ce qui concerne les pouvoirs de l'Assemblée générale, l'article 35 pose un principe gros de conséquences : « chaque membre n'a droit qu'à une voix, quel que soit le nombre de parts qu'il possède ». Ainsi est écarté le risque qu'un grand propriétaire puisse, en prenant un grand nombre de parts, faire ensuite servir la fruitière à son intérêt personnel, au détriment des autres adhérents. Mais ce système a aussi sa contre-partie : le propriétaire important dont l'influence sur la direction de la fruitière sera minime, alors que ses apports donneront une très grande partie de son importance économique à cette dernière, sera tenté de la quitter au cas où ses intérêts y seraient systématiquement contrecarrés ou simplement négligés. En fait, c'est ce qui est parfois arrivé dans les rares campagnes des Savoie où il y a des propriétés de moyenne importance. Pour quelque raison de discussions personnelles, fréquentes dans les villages, on a fait la guerre au propriétaire

le plus important à l'intérieur de la fruitière. Celui-ci, qui s'y trouvait le plus faible, l'a quittée et il a pu le faire d'autant plus facilement que, plus une propriété est grande, moins il est nécessaire qu'elle se rattache à d'autres organisations. Aussi, tandis que lui a pu avantageusement, grâce à la quantité de lait produite, s'organiser de nouveaux débouchés, parfois la fruitière n'a plus disposé que d'une quantité de lait trop faible pour assurer son existence. Il est même arrivé que la coopérative dissoute ayant vendu la fromagerie, celle-ci ait été rachetée par le propriétaire précédemment évincé auquel les producteurs furent ensuite obligés de s'adresser pour leurs ventes.

Ce cas est évidemment exceptionnel, mais, avec l'interdiction du vote plural, les propriétaires les plus importants s'intéressent moins aux coopératives fruitières dont ils auraient une grande partie de la charge et une très petite de la direction. Comme leur concours est très utile à la prospérité de ces associations, prospérité qui croît avec la quantité traitée, c'est en fin de compte l'intérêt général qui en souffre et les petits propriétaires, qui peuvent moins facilement se retourner, sont en fin de compte les plus lésés. Aussi aurait-il été bon, peut-être, d'adopter un système intermédiaire entre celui d'un nombre égal des voix et des parts, qui risquerait d'entraîner le sacrifice de l'intérêt général à un intérêt particulier, et celui d'une seule voix à tout adhérent qui, sans

être très juste, ne satisfait pas non plus cet intérêt général avant tout recherché. Ceux qui contribuent davantage et par leur production et par leur argent à la bonne marche de l'association devraient y avoir une plus grande influence à condition que soit établi un maximum de voix les empêchant d'être jamais les maîtres. Par suite de la grande division habituelle des terres dans les Savoie, il n'y a que de rares communes où cette question ait eu une importance capitale.

Le chapitre traitant de la répartition des excédents implique, en dehors de la constitution de la réserve ordinaire et du paiement de l'intérêt des parts, la constitution d'une réserve spéciale devant garantir le remboursement des avances de l'Office agricole. Ainsi est assurée une grande prudence dans la gestion financière de l'entreprise. L'argent qui resterait en sus, reçoit une affectation des plus intéressantes puisqu'il doit être distribué à titre de ristourne aux sociétaires, « proportionnellement aux opérations faites par eux avec la société ». Cette forme de répartition répond admirablement au but de l'association qui est en somme de favoriser le producteur et non de rémunérer des capitaux. Elle engage à augmenter les affaires traitées avec la société, donc à produire davantage et fait prendre en même temps plus d'intérêt à la bonne gestion de la fruitière que si le revenu donné était absolument fixe.

A la liquidation, les sociétaires sont remboursés

de leur capital ; quant à l'excédent éventuel, il n'est pas partagé, mais attribué à une société agricole ou à une autre œuvre d'intérêt agricole.

Les dispositions générales terminant les statuts comportent, d'abord à l'article 5, cet engagement solidaire des sociétaires de garantir toute avance faite par l'Office National du Crédit Agricole dont nous avons déjà parlé et de l'engagement de se conformer aux instructions de ce dernier pour l'amortissement. Ensuite, différents articles soumettent à une surveillance administrative les associations qui auront eu recours aux avances en question.

Appréciation critique. — En résumé, les statuts sous forme de société civile répandus à travers les Savoie, conformément au modèle rédigé par l'Office National Agricole, présentent de grands avantages. Ils orientent les coopératives vers l'unique souci de l'intérêt général des producteurs, ils donnent des garanties de gestion suffisantes et engagent assez la responsabilité des sociétaires pour permettre aux caisses de crédit agricole de leur avancer de l'argent sans grand risque. Ce dernier avantage est, du reste, double puisque la solide organisation de la société, protège en même temps les fonds des sociétaires contre les risques de dilapidation. Ce manque de souplesse des statuts enlève, en outre, aux associations fruitières toute tentation de s'occuper de travaux divers dans lesquels elles risqueraient de se laisser entraîner de façon hasardeuse.

Par contre, le système présente les défauts de ses qualités sous forme d'une absence d'indépendance pour les membres des sociétés fruitières, tant dans l'organisation de celles-ci que dans les buts à leur marquer. Les règles établies dans les statuts sont d'abord bien difficiles à suivre exactement par des associations composées généralement de paysans dont aucun n'a reçu de notions juridiques. Aussi, même en dehors de la question de l'héritage des parts, quantité de clauses sont-elles continuellement violées par négligence. Tant que tout marche normalement, cela n'a pas grande importance. Mais dès que surgit la moindre difficulté, on risque de gros ennuis.

La forme de société anonyme qui permet aux coopératives de recevoir, en offrant des garanties spéciales, des avances de l'Etat, éviterait ces inconvénients. Mais elle obligerait la société à établir un bilan, à tenir une comptabilité compliquée, etc. C'est pour cela que peu de sociétés ont adopté cette forme.

Il arrive aussi que les organisations fruitières aient intérêt à transformer et à élargir leur champ d'action au delà de ce que permet le cadre étroit des coopératives fruitières. Pour obtenir plus d'indépendance à ce point de vue, il leur faudrait prendre la forme de syndicats agricoles ayant la personnalité civile et pouvant faire toutes les opérations nécessaires à la vente ou à la transformation du lait.

Les syndicats peuvent recevoir des avances de l'Etat, à condition d'adopter dans leurs statuts cer-

taines clauses de garanties et notamment d'accepter la responsabilité conjointe et solidaire des sociétaires ou parfois, seulement, l'engagement solidaire de remboursement des membres du Conseil d'Administration.

Là où l'habitude de la coopération est très ancienne et quand elle est prudemment conçue, cette forme d'entente permet aux producteurs de concentrer le produit de leur activité par l'intermédiaire d'un seul organisme, mais elle est très difficile à réaliser. Dans les Savoie, c'est une semblable organisation qui a totalement échoué à Thônes ; aussi y a-t-il une certaine méfiance vis-à-vis de tout organisme syndical jouant un rôle commercial ou industriel.

CHAPITRE IV

LES RÈGLEMENTS INTÉRIEURS DES FRUITIÈRES

Les statuts ne sont guère que le cadre juridique dans lequel se meuvent les fruitières. Il leur faut en outre des règlements intérieurs qui définissent les droits et devoirs des associés. Ce sont eux qui règlent les questions d'organisation et de police laissées de côté par les statuts. Les modèles en sont assez variés, mais s'occupent toujours, bien entendu, de résoudre les mêmes problèmes.

Analyse des principales clauses. — En ce qui concerne l'admission des membres, jadis, les « montagnes » avaient été presque ouvertes aux habitants des communes sur lesquelles elles étaient situées ; on se rappelle qu'une discussion avait même eu lieu pour savoir si faire partie de la fruitière était un droit pour eux en toutes circonstances. Les fruitières qui se fondèrent dans les Savoie, à la fin du dix-neuvième siècle, furent en réaction contre ce système et craignirent l'intrusion ultérieure de gens qui

n'auraient pas participé aux dépenses premières. Aussi la plupart des règlements de cette époque établissent une différence de traitement entre les sociétaires entrés lors de la fondation et ceux venus après. Cette distinction était marquée de différentes manières, mais il y avait principalement deux façons d'y procéder.

Dans la première, les membres fondateurs payaient un droit d'entrée bien moins fort que les autres, mais ceux-ci étant censés avoir ainsi remboursé leur part des dépenses de premier établissement, étaient ensuite sociétaires avec tous les droits en découlant (1).

Dans la seconde, les membres fondateurs seuls étaient sociétaires et donc propriétaires des bâtiments. Ceux qui voulaient ensuite apporter leur lait à la fruitière n'étaient, s'ils étaient acceptés, que des « forains » ; c'est-à-dire qu'ils restaient étrangers à la fruitière, mais recevaient le droit d'y vendre leur production. Le prix de vente était toujours plus faible pour eux que pour les sociétaires, dans l'idée de compenser le fait qu'ils ne supportaient pas leur part des frais.

Les deux systèmes sont encore assez fréquemment employés, mais les instigateurs du mouvement coopé-

(1) Dans la fruitière de Champagny (Savoie), par exemple, le droit d'entrée des membres fondateurs est encore différent aujourd'hui de celui des personnes voulant faire partie de la société après sa formation. Pour les premiers, il est de 10 francs, pour les seconds, de 90 fr.

ratif les ont fait abandonner par la plupart des fruitières et cherchent à les faire disparaître. Ils leur adressent principalement deux reproches. D'abord un reproche de principe qui s'adresse à l'existence des forains, et que, dans ce cas, la fruitière n'est plus vis-à-vis de toute une catégorie de ses fournisseurs une coopérative, mais bien une société commerciale. Ensuite un reproche de fait : il est légitime que les sociétaires venus tardivement n'aient pas le bénéfice gratuit des frais faits avant eux, mais le décompte de ces frais doit être équitable. Or, fixés par avance la différence du droit d'entrée et l'abattement sur les prix de vente des forains ne correspondent à rien : trop souvent ils constituent une source de bénéfices supplémentaires pour les anciens sociétaires.

Le seul moyen d'évaluer avec justesse et justice les droits de chacun est de liquider la société quand on veut y admettre de nouveaux membres. Une fois déterminé ce qui revient à chacun des anciens membres, on forme la nouvelle société et tous y participent selon leur part.

L'opération se résoud au point de vue financier par le paiement d'une soulte. Tout le monde a les mêmes droits et subit les mêmes retenues dans la nouvelle société. Cette manière de procéder est à la fois simple et juste. La plupart des fruitières savoyardes l'ont adoptée ou s'y rallient naturellement.

Il arrive aussi à quelques règlements de reprendre

la question d'héritage déjà traitée par les statuts. C'est ainsi que, pour assurer à la continuité des fruitières plus de stabilité, certains règlements de coopératives constituées en sociétés civiles contiennent une clause qui indique que le droit d'association est indivisible au décès d'un sociétaire. A Champagny (Savoie), par exemple, il est spécifié que les héritiers doivent se faire représenter par un seul mandataire qui ne peut être que l'un d'eux et doit se mettre en rapport, dans les deux mois, avec le président du Conseil d'administration. Il est ensuite décidé s'il est admis dans la société, ce qui a toujours lieu en fait.

En pratique, on admet même, bien souvent, tous les héritiers à apporter leur lait à la fruitière et à en faire virtuellement partie. Cette solution risque d'amener de grosses difficultés, car elle n'est pas conforme aux statuts. D'après ceux-ci, nous l'avons vu, les parts des membres décédés doivent être annulées (art. 11) ; le seul moyen légal d'admettre les héritiers est donc, après avoir procédé avec eux à un règlement financier, de les prendre comme membres nouveaux. Même pour transmettre à un seul héritier la part du membre décédé, il faut que l'annulation de cette part ait pour effet de réduire le capital au-dessous de la proportion fixée dans les statuts. Sans cela, il est nécessaire, de toutes façons, de recourir à la procédure d'admission des membres nouveaux.

c'est-à-dire de liquider la société pour en fonder une nouvelle.

Cette manière de faire, un peu compliquée, a de la peine à s'introduire, mais elle est indispensable, et dans toutes les fruitières savoyardes en sociétés civiles, qui ont été récemment réorganisées, ces principes ont été admis par les nouveaux règlements.

Quant aux coopératives constituées en sociétés anonymes, ce qui est notamment le cas de certaines « montagnes », le droit d'entrée s'acquiert par l'achat ou par l'héritage d'une part.

Les fruitières doivent aussi régler leur situation financière. Pour amortir leurs frais de premier établissement et rembourser les avances avec lesquelles elles ont, la plupart du temps, construit leur bâtiment et installé leur matériel, elles instituent des retenues sur chaque litre de lait apporté (1). Ces dernières sont du reste très diminuées une fois les sociétés arrivées à la propriété de leur immeuble. L'emploi des réserves est réglé par les statuts, il n'y a pas à y revenir.

Les règlements intérieurs prennent de nombreuses dispositions pour faire observer la clause des statuts interdisant aux sociétaires de vendre une partie de leur lait en dehors de la fruitière. Parmi les questions de police, celle-là est particulièrement importante dans des pays de tourisme comme les Savoie, où le prix du lait frais est à certains moments sen-

(1) Cette retenue est très variable.

siblement plus cher que celui donné dans les fruitières. Fort heureusement, la conscience professionnelle des Savoyards est grande à ce point de vue et ils se rendent compte de l'impossibilité qu'il y aurait pour les fromageries à ne pas avoir leur débit assuré régulièrement.

En ce qui concerne la qualité du lait, il est toujours interdit d'apporter à la fromagerie du lait produit par d'autres vaches que les siennes, « soit par achat ou échange ». En effet, pour s'assurer de la pureté du lait et de ce que les vaches sont saines, les délégués des fruitières ont le droit de visiter les écuries ou étables à tout moment. Or, au cas où l'échange serait admis, ces garanties ne serviraient de rien.

Les règlements portent différentes instructions concernant la propreté du lait ; dans la plupart se trouvent la recommandation de l'apporter aussitôt trait, dans des récipients soigneusement lavés, et l'interdiction de se servir de ces récipients à l'intérieur du ménage. En outre, tout sociétaire dont les vaches sont malades, doit prévenir un administrateur et un membre du Conseil, généralement le président, sera appelé à juger s'il y a lieu d'accepter ou de refuser. Il y a encore quelques autres réglementations concernant la qualité, telles la défense d'apporter le lait d'une vache qui a vélé depuis moins de dix jours ou celui d'une vache qui a été achetée en foire depuis moins de vingt-quatre heures.

Appréciation des clauses concernant la qualité et

comparaison avec le régime suisse. — Des sanctions sont prévues pour les contrevenants à ces dispositions. Ce sont le plus souvent des amendes, mais, au cas de falsification, la plupart des règlements savoyards décident l'exclusion prévue déjà par les statuts. Ces règlements donnent généralement le droit à tout associé de faire éprouver le lait d'un coassocié qu'il soupçonne de quelque fraude. Mais, en fait, le contrôle s'exerce assez peu et il est à peu près inexistant pour les clauses concernant le nettoyage des réceptifs, etc. Par contre, les exigences des fruitières ont peu à peu éclairé les producteurs savoyards sur leur véritable intérêt qui est dans la propreté, et, à l'heure, actuelle, s'il reste encore des progrès à réaliser, à ce point de vue, le lait, cependant, est bien plus soigné que dans la plupart des autres régions de la France (1).

Le tort des consommateurs est plutôt de ne pas avoir poussé suffisamment à la qualité proprement dite.

Les règlements savoyards ne comportent en effet aucune clause exigeant le rafraîchissement après la traite, ce qui est indispensable pour éviter l'acidité. Aucune exigence n'est non plus formulée en ce qui

(1) Dans un ouvrage publié à l'Union des syndicats du Sud-Est sur « Le Ravitaillement en lait d'une grande ville française » (Lyon) p. 88, MM. P. Saint-Olive et R. Guyot-Lionnest s'expriment ainsi : « Le caractère deshonorant de la condamnation pour fraude laitière n'est pas ressenti avec autant d'intensité dans le bassin lyonnais que dans la région des fruitières (Jura et Savoie). »

concerne la nourriture des vaches et comme aucune différence de traitement n'est faite selon que le lait est plus ou moins riche, il y a en somme une prime à celui qui est très aqueux. Chaque producteur a donc avantage à nourrir ses vaches de façon à les pousser à la plus forte production possible, fût-ce au détriment de la qualité.

Heureusement pour les Savoie, les qualités naturelles suppléent en partie à ces négligences. Il n'en reste pas moins que, trop souvent, les vaches sont nourries presque exclusivement avec des raves, ce qui est déplorable. Les mesures prises pour améliorer la qualité sont bien plus sérieuses en Suisse ; or, mieux on réussit à ce point de vue, plus les produits obtenus après transformation sont satisfaisants. Les Suisses qui travaillent beaucoup pour l'exportation et ont à vaincre une forte concurrence ont compris depuis longtemps que le meilleur moyen pour eux de triompher était de livrer des produits irréprochables. Qu'il s'agisse de fromages ou de lait condensé, la clientèle y tient et ce qui fait le succès de la Suisse, c'est que la qualité est toujours soignée. En Savoie elle est souvent remarquable, mais parfois aussi elle a été sacrifiée.

Cette différence entre les deux pays voisins tient en partie à l'organisation des fromageries, mais en partie aussi au lait employé. C'est que, en plus des exigences formulées en Savoie, les Suisses demandent de nombreux soins aux producteurs. Voici, par

exemple, quelques-unes de ces règles formulées par les « Laiteries réunies » de Genève, association coopérative qui a pour but l'exploitation de l'industrie laitière. Pour que le contrôle des prescriptions soit efficace, il est d'abord enjoint au comité de chaque société affiliée aux Laiteries Réunies de procéder à des épreuves aussi souvent que cela sera utile et, en tous cas, au moins une fois par mois. Une copie des épreuves est immédiatement envoyée au laboratoire des Laiteries Réunies qui a, en outre, le droit de prélever des échantillons, etc. Outre le lait des vaches malades et de celles qui ont vélé dans les huit jours précédents, sont exclus des livraisons : le lait qui présente des anomalies dans son odeur, sa saveur, sa couleur et ses autres caractères généraux : le lait qui, au repos, forme un dépôt consistant dont les éléments proviennent de la mamelle.

Surtout, des prescriptions sont édictées au sujet de la nourriture, « l'affouragement devra être rationnel et l'on évitera les brusques transitions du sec au vert. Le tourteau n'est autorisé qu'à l'état sec. Les nourritures fermentées, les betteraves et les raves seront distribuées sans exagération. En outre, le filtrage du lait doit être pratiqué immédiatement après la traite. Enfin les sociétaires doivent assurer le rafraîchissement du lait, soit au sortir de l'étable, soit au local de coulage ; dans ce but ils sont tenus de posséder un réfrigérant proportionné à leur produc-

tion et alimenté d'eau fraîche dans une proportion au moins double de celle du lait à rafraîchir.

Ces prescriptions établies avec précision et dont le contrôle est soigneusement organisé, sont rigoureusement suivies, les sociétaires doivent du reste posséder des instruments pour le éprouves ; elles assurent au lait une qualité remarquable. Il faudra, si on veut établir quelque chose d'aussi parfait dans les Savoie que le mouvement parte des acheteurs qui groupent les plus grandes quantités ; ils sont en mesure d'acquérir le matériel nécessaire et d'en recouvrer facilement l'amortissement. L'établissement de primes à la qualité leur permettra d'intéresser les producteurs à ce régime. Une fois que l'opinion y sera favorable, les petites fruitières pourront y recourir facilement ; il suffira en effet qu'un certain nombre d'entre elles s'entendent pour le contrôle. Celui-ci est évidemment difficile, mais il n'a pas besoin d'être continuel. Dès lors, il devient possible pour des associations voisines d'avoir un même matériel et d'employer les mêmes vérificateurs, ce métier délicat ne pouvant être connu, au début du moins, que d'un nombre restreint de personnes.

Les différentes mesures, indispensables en elles-mêmes, auront d'ailleurs une efficacité bien plus grande, si l'ensemble des producteurs comprend qu'il y a intérêt. Il faut donc répéter sans cesse cette vérité : les fromages faits avec un lait parfait seront plus cotés, se vendront mieux et en conséquence le

prix du lait sera plus élevé. Le jour où la plupart des intéressés en seront persuadés ils ne résisteront plus à des surveillances et à des soins faciles et peu coûteux.

La meilleure preuve que semblable système est applicable se trouve dans la facilité avec laquelle il fonctionne en Suisse. Il y donne du reste les meilleurs résultats pratiques puisque pour l'acidité, par exemple, alors que dans ce pays elle ne dépasse jamais 18° et est en moyenne de 17° ; dans les Savoie, 18° est un minimum et l'acidité moyenne est de 19° (1). De même pour la graisse, dans les Savoie où pendant l'été on arrive parfois à traire à 9 h. du soir et à 5 h. du matin, la teneur en graisse des deux laits présente des différences qui sont jusqu'à 1 0/0 (3 1 2 0/0 le matin et 4 1/2 0/0 le soir) tandis qu'en Suisse on a pu fréquemment obtenir grâce à des prescriptions concernant l'heure de la traite, que la teneur en graisse soit équivalente entre les livraisons.

Ainsi les règlements intérieurs tout en ayant déjà amené de grands progrès restent encore bien imparfaits dans leurs exigences concernant la qualité.

(1) Le lait est encore plus défectueux à ce point de vue dans la plus grande partie des autres régions françaises où l'acidité atteint généralement 21°.

CHAPITRE V

LE FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME COOPÉRATIF SAVOYARD

Dans la Savoie coexistent des fruitières travaillant en coopératives et d'autres données à bail à des fromagers. La vie économique des premières est surtout déterminée par le mode de gérance et de répartition des produits. Celle des secondes se trouve résumée dans les contrats passés avec les locataires.

Comme les seules fruitières permanentes qui travaillent en coopératives sont celles qui suivent encore la méthode du tour, leur organisation économique présente surtout un intérêt historique. Elle a en effet cessé d'évoluer, car lorsqu'une de ces fruitières se transforme, c'est maintenant pour changer radicalement de méthode et se mettre en location. Dans la Savoie, les montagnes restent les seuls organismes coopératifs vivants qui travaillent à leur compte. On peut donc laisser de côté les petites fruitières organisées encore au tour et qui sont appelées à disparaître, malgré leur nombre, relativement important, en Savoie proprement dite.

§ 1. — *Organisation des « montagnes »*

Les problèmes qui se posent ici sont tout différents de ceux qu'il fallait résoudre ailleurs et c'est ce qui explique les particularités des organisations adoptées.

Les conditions d'exploitation saisonnières ont empêché d'une façon générale la prise à bail des chalets et l'exploitation a évolué le plus souvent dans le cadre de la coopérative complète. Il est vrai que les conditions locales ont dans les alpages une telle importance qu'il n'y a pas à proprement parler de règles générales d'organisation et que celle-ci a moins varié qu'ailleurs, au cours des siècles.

Il y a de nombreux types de « montagnes » ; il existe d'abord une différence selon que les alpages sont la propriété des sociétés d'habitants qui les exploitent ou celle des communes qui les louent aux sociétés.

Un des types les plus répandus du premier modèle est celui de la vallée de Chamonix dont voici un aperçu, à titre d'exemple. Il y a plus d'un siècle, les communes ont vendu, pour se procurer des ressources, les terres inhabitées formant pâturages. A ce moment, la plupart des habitants s'entendirent pour constituer des sociétés dont chacune acquit une de ces « montagnes » qui sont restées depuis lors en leur possession. Sur le territoire de chaque commune se trouvent en général plusieurs montagnes et beaucoup

des habitants possèdent des parts des unes et des autres. C'est ainsi que l'une d'elles a pu, dans bien des cas, être réservée aux veaux et génisses.

Les sociétés comportent autant de parts qu'il y a de places de bêtes, chaque part donne donc droit à l'envoi d'une bête. Ainsi, à Argentières (près de Chamonix) en dehors d'un alpage réservé aux veaux et génisses, il y a trois montagnes : Balme, Charamillan et Lognan qui comprennent respectivement 160, 91 et 75 parts. A cet endroit, aucun actionnaire n'en possède plus de 4 dans chacune, par contre presque tous en possèdent dans plusieurs.

Quant un propriétaire ne peut ou ne veut envoyer le nombre de bêtes auquel il a droit, il loue sa part pour l'été ; ainsi les locations de parts sont mises aux enchères chaque année au début de la saison. Quand des actionnaires ou leurs héritiers quittent le pays ou ne veulent pas conserver leur part pour quelque raison, celles-ci sont mises en vente, également aux enchères. Naturellement ce cas est rare, quand il se produit, la société étant anonyme, n'importe qui peut se porter acquéreur. Quant à l'administration elle se fait de la façon suivante : chaque année sont désignés deux administrateurs dénommés procureurs qui dirigent la société et la représentent en justice, s'il y a lieu. Les sociétaires sont du reste procureurs, chacun à tour de rôle.

Deux fois au cours de l'été, les procureurs procèdent à la pesée du lait matin et soir, puis ils font

la moyenne qui sert de base à la répartition. Pour les fromages, le partage se fait en nature, à la fin de la saison, chaque propriétaire reçoit un nombre de pièces proportionnel à la quantité du lait qu'il est supposé avoir versé d'après les pesées. Le beurre, au contraire, est vendu directement par la société qui, pour cela, procède à une mise aux enchères au début de la saison. L'acquéreur s'engage à le prendre sur place à un prix déterminé pendant tout le temps où les bêtes seront à la montagne. L'argent touché par la société est porté au compte des propriétaires proportionnellement à la quantité de lait apportée par eux.

L'exploitation proprement dite est confiée à un certain nombre de domestiques, dont l'un fromager de métier, fait les fromages avec ou sans aide selon les cas, tandis que les autres emmènent et soignent le bétail. A Lognan, par exemple, pour 75 bêtes il y a trois domestiques ; un fromager et deux gardiens. Les chalets ont été construits de telle manière qu'on puisse non seulement fabriquer, mais aussi conserver, en cave appropriée, le gruyère sur place. Les sociétaires ont chacun participé à la dépense selon leur nombre de parts. En ce qui concerne les dépenses annuelles d'entretien et le paiement des domestiques, elles sont réparties entre les propriétaires selon leur nombre de parts ; généralement l'argent fourni par la vente du beurre paye les frais.

Pour l'automne, l'hiver et le printemps, certains

pays, Chamonix proprement dit notamment (1), ont établi dans la vallée une fruitière semblable à celles de la plaine et qui permet de fabriquer toute l'année du gruyère. Malgré la plus-value qu'acquière ainsi les produits laitiers, beaucoup des villages voisins n'ont pas fait de même ; cela tient à des causes diverses. D'abord l'éloignement des hameaux dans les vallées rend le ramassage difficile, en hiver surtout ; ensuite cette fruitière ne fonctionnant que 10 mois de l'année parmi lesquels ceux de sous-production, l'amortissement des dépenses de construction serait moins rapide ; enfin dans plusieurs hautes vallées la venue de touristes pour les sports d'hiver assure une bonne vente pendant deux mois environ. Aussi, bien souvent, les habitants se contentent-ils entre les mois d'octobre et de juillet de faire personnellement leur beurre et leur fromage (des tomes assez petites) avec le surplus de lait que laisse leur consommation. Quand ils ont trop de fromages, ils en vendent, mais ces petites tomes sont difficiles à écouler. C'est pourquoi, malgré ses difficultés, la construction de fruitières d'hiver est un grand progrès : bien des villages qui n'en possèdent pas songent à en avoir.

Quelques autres exemples nous permettent de voir combien de différences existent selon les vallées. A Vallorcine, village voisin d'Argentière, mais sur le

(1) La commune étant très étendue est divisée en sections dans lesquelles l'organisation est différente.

versant du Valais, bien que savoyard, les montagnes appartiennent à la commune. Les habitants ont constitué, il y a fort longtemps, des sociétés d'exploitation pour chacune; ces sociétés ont sensiblement la même organisation intérieure et la même situation de fait que celles de la vallée de Chamonix (A part quelques différences de détail : c'est ainsi que la pesée du lait a lieu trois fois dans la saison au lieu de deux). La commune leur laisse la jouissance exclusive des montagnes et cela sans redevance ; il faut être propriétaire ou locataire de parts pour y envoyer ses bêtes. Cependant, c'est la commune qui a pris à sa charge les frais de premier établissement, et, récemment encore, c'est elle qui a procédé à la reconstruction du chalet dont elle est propriétaire. Ces subventions et monopoles pourraient étonner, mais tout s'explique facilement si l'on songe que dans les communes presque exclusivement rurales et pastorales, comme l'est Vallorcine, à peu près tous les habitants sont sociétaires des montagnes. Il n'en reste pas moins que ce système répartit sans proportionnalité dépenses et bénéfices.

Dans d'autres vallées, en Maurienne et en Tarentaise, notamment, il y a deux règlements pour les pâturages communaux, l'un applicable aux gens du pays, l'autre aux étrangers. Ici, pas de parts ; tous les propriétaires de la commune ont le droit de faire paître sur les communaux les bêtes qu'ils gardent toute l'année, cela moyennant une redevance à peu

près nulle (1). Quant aux bêtes qu'ils acquèreraient seulement pour l'été ils doivent une redevance plus forte. Enfin, si les habitants ont un troupeau insuffisant pour occuper toutes les montagnes, les communes cèdent à des étrangers le droit de faire pâturer un certain nombre d'animaux. En outre, tous les propriétaires des bêtes réunies autour de chaque chalet constituent une société pour la durée de la saison. Souvent encore il n'y a de domestiques que pour la garde et c'est encore selon la méthode du « tour », chacun à tour de rôle que les propriétaires fabriquent eux-mêmes. Dans ce cas, ils font d'habitude des tomes, mais de plus en plus on cherche à remplacer cette méthode primitive et défectueuse par celle employée en Haute-Savoie d'engager un fromager de métier qui fabrique des gruyères. Dans ce dernier cas, la répartition en nature a lieu en fin de saison, selon la pesée, sans cela chaque propriétaire emporte sa fabrication, ce qui est assez injuste, vu les différences, selon les jours. Il se trouve parfois que sur deux chalets, l'un est occupé par les habitants du pays, l'autre loué à quelque fromager ou à des sociétés venus d'ailleurs.

Il existe encore bien d'autres modalités dans l'organisation coopérative des montagnes, l'ancienneté même des systèmes et les conditions locales très différentes selon les vallées ont laissé à chacune son

(1) De 30 à 40 sous pour la saison, souvent.

caractère individuel bien marqué. En Haute-Savoie, cependant, une remarque s'impose : à peu près partout sauf dans quelques villages au-delà d'Abondance (1) on a depuis longtemps renoncé au travail au « tour » pour engager des fromagers comme domestiques. Cette évolution rapide a été facilitée par le voisinage de la Suisse, d'où venaient autrefois presque tous les gens du métier. Dans les montagnes de la Savoie, proprement dite, l'évolution est loin d'être aussi avancée ; mais elle se poursuit. En dehors de cette amélioration, l'installation de fruitières, près des villages, pour l'automne, l'hiver et le printemps est le principal changement qu'aient apporté les hautes vallées à l'industrie laitière. Originaires du pays lui-même, elle y a, en effet, une organisation séculaire qui s'est à peine modifiée au cours des âges.

A côté des bovidés, certaines montagnes qui leur sont inaccessibles ou dont la richesse est insuffisante pour eux, sont réservées aux chèvres. Leur lait est, lui aussi, transformé en fromage ; les propriétaires s'entendent pour le chalet, la garde, la répartition des produits comme les propriétaires de vaches. Par contre, la fabrication se fait plus souvent au tour : à Vallorcine par exemple, où dans les montagnes ordinaires un fromager fabrique le gruyère ; dans la montagne des chèvres au contraire un propriétaire

(1) Haut-Chablais.

monte chaque soir à son tour pour faire le fromage avec tout le lait du troupeau dont le produit lui appartient. Le berger n'a d'autre charge que la garde.

Enfin toutes les « montagnes » ne sont pas coopératives, quand les communes ont vendu leurs alpages, ce sont souvent des particuliers qui les ont achetés. Dans ce cas, si le propriétaire possède le nombre de bêtes que contient sa « montagne », aucune question d'ordre général ne se pose, mais le plus souvent il ne les a pas. Alors il loue un certain nombre de vaches pour la saison, la somme due est fixée selon le rendement en lait, déterminé approximativement par la pesée faite deux fois, pour les deux traites, au cours de la pâture. Dans les villages où ce système fonctionne régulièrement, les propriétaires de bétail possèdent en conséquence un chaptel important que ne pourraient nourrir leurs propres terres, pendant toute l'année. Des ententes entre propriétaires évitent le risque qu'ils ne soient à la merci du possesseur de l'alpage.

§ 2. — *L'organisation des fruitières permanentes*
Les contrats entre la Coopérative et les Locataires.

— Les Sociétés si nombreuses qui louent leurs bâtiments (fromageries et porcheries) à un adjudicataire auquel elles vendent leur lait, règlent complètement leurs affaires commerciales dans un contrat qu'elles passent avec lui.

L'adjudication a lieu sous pli cacheté ; c'est-à-dire que tous ceux qui désirent louer une fruitière envoient leurs propositions par écrit. La Société délibère ensuite quant aux différentes offres qu'elle a reçues et est absolument libre dans son choix, pouvant, par exemple, déclarer adjudicataire le moins offrant, si elle estime qu'il donne plus de garanties ? Il n'y a aucun marchandage puisque la décision est prise sur le reçu d'une lettre.

L'adjudicataire est presque toujours un fromager qui utilise les bâtiments et les machines, il est spécifié qu'il doit les rendre en bon état ; les réparations d'entretien seules sont à sa charge. Au cas où il n'utilise pas le matériel de la fruitière (comme la condenserie de Rumilly) il est spécifié qu'il doit l'entretenir. La fabrication se fait, bien entendu, aux risques et périls du locataire.

Le contrat est passé, au nom de la société, par son président, pour une durée déterminée qui s'élève généralement à un an. L'époque de sa conclusion varie selon les villages.

Le locataire bénéficie de tous les règlements intérieurs des fruitières concernant les soins à donner au lait et interdisant la vente à l'extérieur, mais il n'a aucune garantie de quantité. L'obligation de lui livrer tout le lait entraîne très souvent, comme contre-partie à sa charge, celle de fournir en beurre les sociétaires. Sans cette précaution, bien des villages craindraient de ne plus pouvoir s'approvisionner.

Il y a d'ailleurs des différences notables dans les détails de l'engagement pris à ce point de vue ; très fréquemment, l'adjudicataire doit vendre le beurre aux sociétaires au prix du dernier marché du mois. Parfois, une clause est stipulée en ce qui concerne les fromages. Cependant on s'aperçoit de plus en plus qu'il est d'habitude facile de se procurer ces produits et, depuis quelques années, dans bien des fruitières, chacun a repris sa liberté.

La question du prix du lait. — Une des questions les plus importantes du contrat est celle du prix auquel sera payé le lait acheté aux sociétaires. Jusqu'en 1920, il n'y avait, à cet égard, aucune vue d'ensemble, chaque coopérative s'entendait, comme elle pouvait, avec son locataire et fixait avec lui un prix fixe et déterminé d'avance. Il en résultait souvent des déboires pour les uns ou pour les autres, car les cours des fromages varient vite et il advenait qu'à un moment difficile correspondait un prix élevé d'achat du lait ou l'inverse. En outre, il fallait toujours longtemps pour arriver à un accord. Quand enfin, pendant et après la guerre, les prix de toutes choses subirent des variations incessantes et considérables on ne put garder les mêmes cours durant longtemps : ceux-ci ne furent plus fixés que pour des périodes très courtes.

Ce régime était celui du gâchis. Selon les endroits, les prix obtenus étaient très différents et ne correspondaient plus à aucuns cours commerciaux, surtout

depuis que des modifications intervenaient constamment. On finit par se rendre compte que le problème était de faire correspondre, pour toutes les fruitières, le prix du lait à celui du fromage sur des bases justes et faciles à établir. En 1920 on réussit à créer à cet effet, en Haute-Savoie, une commission paritaire, à Annecy. Celle-ci fonctionne encore, elle comprend huit membres et est composée pour moitié de délégués des producteurs et de délégués des négociants. Les premiers sont nommés par les syndicats des fruitières qui groupent tous les présidents et se réunissent régulièrement pour élire leurs représentants ; les seconds sont nommés par le syndicat des fromages.

Il a d'abord fallu fixer une proportion entre le prix du fromage et celui du lait : il a été admis que le lait représente approximativement, en valeur, le dixième du prix que vaut le gruyère à poids égal. Aussi est-ce sur cette base que sont appelés à miser les fromagers qui veulent louer une fruitière ; ils offrent en plus ou en moins selon les cas un certain abattement sur cette proportion. Celui qui propose le plus favorable est le plus souvent adjudicataire (1). Il est tenu ensuite à prendre tout le lait des sociétaires, à ce prix, pendant la durée du contrat : en outre, il paie une redevance fixe pour la location des bâtiments.

(1) L'abattement moyen est de 0 fr. 05 par litre.

Il ne pouvait être question que le prix du lait suive les fluctuations journalières des cours du fromage, aussi a-t-il été décidé que les prix seraient établis au début de chaque mois pour le mois précédent tout entier. Pour les fixer, la commission fait la moyenne des prix des fromages de gruyère vendus dans le département au cours du mois ; le cours du lait en est le dixième, moins l'abattement particulier à chaque fruitière qui se calcule dans chaque localité dès qu'est connu le prix normal. Pour permettre à la commission arbitrale de déterminer le prix moyen, tous les fromagers de Haute-Savoie doivent communiquer leur prix de vente à la fin de chaque mois. Le cours est établi en prenant pour base les fromages de première qualité, complètement affinés et rendus non emballés sur wagon. En divisant le total des ventes par leur nombre, il est facile d'obtenir le prix moyen du fromage ; il faut, seulement, y ajouter pour les fromages trop jeunes la majoration due pour complément d'affinage.

Cette dernière question est la seule qui soulève de fréquentes discussions à la commission, car il y a là une appréciation. Pour le reste, au contraire, les principes étant posés une fois pour toutes, il suffit de constater les faits et, dans l'ensemble le système bien établi a fonctionné sans heurts depuis son origine. Toutefois, quelques fromagers prétendent que les cours fixés seraient toujours plus élevés qu'en réalité, parce que certains d'entre eux majoraient leurs

prix de vente, dans les déclarations qu'ils font à la commission, et cela uniquement pour paraître en excellentes affaires.

Quoiqu'il en soit les négociants furent, un moment, très montés, et pour la première fois au cours de l'été 1926, on crut qu'il serait impossible de se mettre d'accord et il fallut longtemps avant d'établir les prix de septembre. En fait, une baisse continue des cours du fromage depuis le mois d'avril, où ils valaient 1.320 francs les cent kilogrammes, jusqu'au mois de décembre où ils tombèrent à 975 fr. avait fait subir de graves déboires aux fromagers. Accusant, en outre, la moyenne des prix de vente d'être surestimée, ils avaient voulu abaisser les cours du lait au-dessous du dixième du prix du fromage, ce qui était inadmissible pour les producteurs. Mais bientôt, tout le monde se rendit compte que personne ne gagnerait à revenir au système anarchique qui avait régné jusqu'en 1920. Les uns et les autres tinrent compte des difficultés du moment et une transaction intervint; les prix furent établis avec un grand retard, mais il n'y eut aucune interruption dans leur fixation par la commission. Depuis, tout s'est à nouveau réglé normalement et régulièrement.

La gravité de cette crise avait du reste été augmentée beaucoup, du fait qu'au moment de son développement, le gouvernement avait interdit l'exportation des beurres et fromages et mis un droit de 30 centimes par litre, à la sortie du lait. Ces me

sures démagogiques prises pour essayer d'enrayer une hausse que la situation économique générale seule avait rendu nécessaire furent finalement inefficaces. Elles n'en avaient pas moins atteint, au début, l'équilibre économique et accentué la crise des fromages. C'est ce qui fit même en partie sa gravité et entraîna les commerçants à demander des sacrifices excessifs aux producteurs. Aujourd'hui où des conditions plus normales semblent se rétablir, il n'y a guère de crainte que des difficultés semblables surgissent à nouveau.

Le système de la fixation des prix par une commission arbitrale fonctionne maintenant de façon satisfaisante, mais tout comme les fromagers, les producteurs lui font certains reproches. Ils critiquent surtout que la fixation des cours ne tienne compte que des prix très variables du fromage sans faire intervenir les prix de vente du beurre et des porcs engraisés avec le petit lait.

La proportion de 1/10 établie entre le gruyère et le lait tient, il est vrai, compte des profits considérables que représentent ces deux éléments ; puisque pour 100 litres de lait, on n'a que 9 kilogs de fromage contre 80 litres de petit lait et 1 kilog de beurre. Avec cela, les abattements offerts chaque année sous le régime de la concurrence dépendent aussi de l'état du marché et de tous les facteurs de prospérité des fruitières.

Mais les variations des cours suivent uniquement

celles des fromages et il aurait été en effet normal que les bénéfices des producteurs puissent, selon leur désir, être en rapport avec les autres éléments compensateurs des crises. Malheureusement, il semble impossible d'arriver à établir avec exactitude ces divers cours et l'essai qui en a même été fait un moment a donné de mauvais résultats. Mieux vaut donc en rester à la seule cotation des fromages, système dont les inconvénients diminuent du reste avec la plus grande fixité des prix amenée par la stabilité monétaire.

Il faut encore noter que les intéressés ne connaissent le prix du lait qu'avec un retard dépassant un mois pour les livraisons des débuts de mois. Mais les différences de mois à mois ne sont pas telles que cela présente un inconvénient (1). C'est seulement pour les acheteurs obligés à s'engager à l'avance et dont les bénéfices n'ont pas de rapport avec les cours du fromage que cette ignorance où ils sont ainsi de leur prix de revient futur, peut être dommageable. C'est le cas pour le lait condensé qui, vendu dans des pays lointains, voit établir ses marchés pour plusieurs mois. Mais il est impossible, quelle que soit la formule adoptée, d'empêcher que les produits tels que le lait condensé suivent pour les prix du lait les de-

(1) Quant aux producteurs, ils touchent leur argent avec un petit retard, mais sont organisés pour cela et tant que les paiements sont réguliers, ce qui est le cas habituel, cela ne les gêne pas.

mandes des fromagers, ceux-ci absorbant l'immense majorité de la production.

Dans l'ensemble, la nouvelle façon de procéder instaurée en 1920 est très avantageuse ; la meilleure preuve en est que dans l'Ain où de nombreuses fruitières sont aussi en location, on a imité la méthode savoyarde et établi un rapport entre le coût du lait et les cours des fromages cotés à Nantua. L'organisation est moins perfectionnée, cependant, parce que la première place est tenue par les coopératives complètes pour lesquelles le problème ne se pose pas.

Quant au département de la Savoie, on s'y est ralié aussi à cette formule et, fruitières et fromagers d'une certaine importance s'entendent sur la base de l'échelle d'Annecy. Cependant ils ne sont pas représentés à la commission paritaire qui se réunit dans cette dernière ville et les prix de vente des fromagers de Savoie n'y entrent pas en considération. Aussi voudrait-on à Chambéry, soit être représenté à la commission d'Annecy, soit plutôt dresser une échelle pour le département.

Jusqu'à présent, l'un ou l'autre progrès n'ont pu être réalisés parce qu'en Savoie, à côté de fruitières très bien outillées, il en existe d'autres assez primitives et dont les fromages inférieurs se vendent très mal. Etablir le prix du lait d'après le cours moyen des fromages vendus se ferait donc au grand détriment des régions les mieux organisées, car les abattements ne pourraient plus suffire, ici comme en

Haute-Savoie, à faire la part des conditions particulières à chaque fruitière.

Avant de parler d'organisation d'ensemble, il faut donc que toutes les fruitières de Savoie se mettent sur un pied d'égalité et fabriquent des produits équivalents. Cette évolution se poursuit d'ailleurs. En attendant qu'elle soit terminée, le mieux pour les coopératives modernes est d'établir dans leurs contrats, comme elles le font actuellement, que les prix du lait seront déterminés par l'échelle. Les conditions de travail étant les mêmes et les fromages ayant une valeur équivalente, cette méthode ne présente pas d'inconvénients. Les contrats de location sont du reste faits de la même manière en Savoie qu'en Haute-Savoie.

§ 3. — *Le Cas spécial de la région de Rumilly et la concentration de la fabrication*

La création à Rumilly d'une condenserie louant presque toutes les fruitières des environs pose des problèmes nouveaux. Elle a provoqué la crainte chez les consommateurs de voir monopoliser le lait dont les cours pour les particuliers seraient devenus inabordable. Or, semblables résultats seraient contraires aux intérêts mêmes de la Société qui évite de prendre absolument tout le lait de la région; ce serait, en outre, impossible, vu le petit nombre des

consommateurs en regard du développement de la production répandue dans tout le pays. Le danger serait plutôt dans une baisse que pourrait provoquer la condenserie si elle devenait maîtresse du marché. Bien qu'elle n'ait évidemment pas intérêt, non plus, à payer des prix trop bas qui pousseraient à abaisser aussi la qualité du lait indispensable à son industrie très délicate ; les producteurs sont sages en restant unis et sauvegardant, d'une façon ou d'une autre, leur indépendance. Ainsi il sera toujours impossible à quiconque de leur faire la loi.

Ils ont conservé, nous l'avons vu, leurs fruitières et tout leur matériel. La faculté qu'ils se réservent ainsi, au cas où les prix offerts par la condenserie deviendraient insuffisants, de fabriquer à nouveau des fromages, sauvegarde leur indépendance. Seulement, ces bâtiments ne présentent aucune utilité pour la condenserie et leur capital reste immobilisé ; le matériel doit en outre être entretenu par le preneur à bail, ce qui augmente les frais. Au cas où, comme il est probable, semblable situation se prolongerait beaucoup, on peut se demander si les groupements se maintiendraient dans leur forme actuelle.

Les producteurs conservent leurs fruitières dans la crainte, pour l'instant très vive, que la société ne monopolise le lait de toute la région et, une fois les autres débouchés fermés, n'exerce une pression sur

les cours (1). Aussi les preneurs à bail doivent-ils même s'engager à graisser et huiler les machines de la fromagerie. Mais il y a là, pour les uns et les autres, des dépenses improductives et, malgré leur intérêt, elles finiront sans doute par lasser ceux qui s'en chargent. En fait, un tel système présente une faiblesse, c'est que le cadre et la circonscription de la coopérative fruitière, telle qu'elle est conçue actuellement, ne correspond plus dans ce cas qu'à une possibilité et non à une réalité économique vivante.

On peut donc se demander si, d'une façon générale, quand différents groupements de producteurs se trouvent en présence du même consommateur, leur intérêt n'exigerait pas d'abord la constitution d'une Fédération très unie entre eux. Semblable système demanderait ici la création d'une puissante union de fruitières ayant la personnalité morale et pouvant traiter d'égale à égale avec la Société consommatrice, et, en outre, organiser d'autres débouchés, si celui en question venait à manquer. On parle beaucoup de constituer un semblable groupement à Rumilly. Car, actuellement, les syndicats de fruitières sont loin d'avoir une cohésion suffisante pour jouer ce rôle.

Le lait condensé, qui ne peut se faire qu'en grande

(1) Ils craignent tant de tomber à la merci de la Société qu'au printemps 1926, une des associations fruitières en question, celle de Saint-Félix a eu l'énergie de renouveler tout son matériel vieilli. Cela, bien que, continuant à louer ses bâtiments à l'usine de Rumilly, elle n'ait pas amélioré par là le prix de sa location, mais parce qu'elle voulait assurer son indépendance.

usine, a posé d'ailleurs, par là, une question qui se répétera vraisemblablement pour les fromageries auxquelles elle servira d'exemple. Elles ont en effet intérêt à être plus importantes qu'elles ne le sont d'habitude actuellement. Maintenant que le développement des communications automobiles permet d'amener le lait de bien plus loin qu'autrefois, il est à souhaiter que les fruitières se reconstituent sur un modèle plus grand. Il faudra certes du temps pour y arriver, parce qu'ici, les bâtiments sont construits et possédés par les producteurs et non par les fabricants comme pour le lait condensé. Mais tout le monde profiterait d'une conception économique plus rationnelle de l'industrie fromagère et il est probable que l'intérêt bien compris finira par l'emporter sur la routine et que l'union des petites fruitières se produira.

Quoi qu'il en soit, la substitution de grandes entreprises de transformation aux petites fromageries est indispensable ; elle entraînera, tôt ou tard, des changements dans la forme coopérative actuelle, adaptée à une production divisée. Si ces changements sont opérés avec intelligence, la meilleure utilisation des forces économiques laitières profitera à tous et augmentera le bien-être général.

CHAPITRE VI

LES GROUPEMENTS FÉDÉRATIFS ET LES ORGANISATIONS UTILES AU DÉVELOPPEMENT LAITIER

Les divers organismes coopératifs de production que nous venons d'étudier sont tous locaux et leurs moyens sont insuffisants pour leur permettre d'exercer une action d'ensemble. Aussi sont-ils rattachés à des groupements généraux et complexes qui leur donnent des directives et qui organisent en même temps la défense de leurs intérêts.

§ 1. — *Les Syndicats de Fruitières*

Les fruitières qui comprennent la grande majorité des producteurs sont réunies en syndicats. Il y en a deux en Haute-Savoie : à Saint-Julien et Annecy, et un en Savoie, à Chambéry. La division de la

Haute-Savoie en deux syndicats eut pour cause, lors de leur création, l'existence des zones franches qui rendait alors très différents les problèmes posés d'un côté ou de l'autre de la limite douanière. Aussi, avait-on jugé nécessaire de grouper à Saint-Julien les fruitières de la partie zonière du département tournée vers la Suisse, tandis que celles de l'autre partie, dont les intérêts étaient dirigés vers la France, constituaient leur syndicat à Annecy. La division a subsisté depuis, malgré la suppression des zones franches.

Le rôle des Syndicats de Fruitières, déjà fort important, est sans doute appelé à le devenir davantage encore. Ils sont composés des présidents des fruitières qui nomment des dirigeants, dont le rôle est des plus actif. Ce sont eux qui indiquent à leurs adhérents la façon dont ils doivent constituer leurs coopératives et les renseignent sur la procédure à suivre pour être en règle avec les lois. Quand c'est nécessaire, ils les conseillent aussi dans leur exploitation, notamment pour savoir quel fromager les fruitières ont le plus d'intérêt à déclarer adjudicataire. Etant donné les garanties sérieuses de solidité financière que doivent présenter les locataires, le choix peut être délicat et exiger des renseignements que connaissent plus facilement les dirigeants des syndicats que ceux des associations locales.

Les syndicats ont aussi une action directe ; nous avons vu que c'étaient eux qui nommaient les repré-

sentants des producteurs à la commission paritaire d'Annecy. Avant de procéder à la fixation des cours, ils ont à y accomplir un travail important et indispensable pour surveiller les déclarations de ventes des fromages et démêler si les prix donnés sont bien exacts. Il arrive, en effet, que certains fromagers communiquent des cours inexacts, dans le but de faire baisser les prix du lait. Cette fraude est surtout facile quand les fromages dépassent de peu 60 kilos, car, au delà de ce poids, ils changent de catégorie et augmentent de prix. Il suffit donc, dans ce cas, de marquer un poids très peu inférieur au réel pour pouvoir indiquer un prix de vente beaucoup plus bas que le véritable.

Avec cela, il faut surveiller les gratifications aux fromagers qui ne comptent pas dans les évaluations. Si leur importance devenait trop grande, il y aurait là une partie véritable du prix dissimulée. Les Syndicats de Fruitières sont ainsi les régulateurs de l'organisation coopérative savoyarde ; leur action leur permet de fonctionner avec le moins de heurts possibles.

§ 2. — *Les Syndicats d'Elevage*

Ils sont constitués entre les propriétaires de bétail en vue de faciliter la reproduction et la sélection. La grande majorité des petits propriétaires ne possèdent pas de taureau et doivent, pour la saillie, soit en

louer, soit se réunir pour en acheter un à frais communs ; dans ce dernier cas, ils forment un syndicat d'élevage. Le premier procédé fut longtemps le seul en usage ; il présente des inconvénients, car souvent les taureaux à louer ne sont pas de la race demandée et, parfois, l'absence de surveillance permet d'en envoyer de mal portants. C'est pour y remédier et pour sélectionner les races, plus que pour éviter les frais de location, qu'ont été créés ces syndicats d'élevage.

Ceux-ci sont constitués par races et il en existe en Haute-Savoie de différents pour les taureaux tarins et d'Abondance ; en Savoie, il n'existe pour ainsi dire que des syndicats de tarins (1). Presque tout l'élevage de la race d'Abondance se fait en syndicats ; par contre les taureaux tarins appartiennent encore souvent à des particuliers.

Les syndicats, dont les limites se bornent d'habitude à une commune, sont fédérés en des groupements. Les dirigeants de ces derniers visitent régulièrement le bétail et encouragent l'amélioration des races par la sélection. Les unions de syndicats font ces visites deux fois par an. On y procède notamment au pointage des animaux du syndicat ou de ses membres. Les points sont répartis selon un certain nombre de particularités : pureté de la race, qualités laitières, beurrières, etc. On additionne les

(1) Il n'y a guère que trois ou quatre syndicats de race d'Abondance, dans la région de Beaufort.

points et, si on atteint 75, la bête est marquée et susceptible de recevoir une subvention; c'est du reste uniquement dans ce but que les sociétaires font examiner leurs vaches.

Pour les taureaux, il y a deux systèmes; dans le premier, ils appartiennent au syndicat lui-même qui les met en pension chez un ou chez plusieurs sociétaires, moyennant rétribution. Mais il est parfois difficile de trouver des exploitants qui consentent à recevoir ces animaux; aussi quelques syndicats en laissent-ils la propriété à des particuliers qui les louent pour la saillie, comme cela se faisait autrefois. Le syndicat s'emploie cependant dans ce cas à obtenir la sélection de la façon suivante : il donne une prime d'élevage pour les taureaux présentant une pureté de race définie, de 2 à 14 mois. Après 14 mois, il accorde une prime de conservation (1). Le propriétaire s'engage en échange, par traité, à conserver le taureau jusqu'à un certain âge et à payer parfois une redevance sur les bénéfices en location. En dehors de cela, il peut bénéficier des primes accordées par l'Etat et réparties d'après les pointages faits par les soins des unions des syndicats d'élevage.

La qualification des animaux qui pousse à ne demander que les meilleurs taureaux pour la saillie, les visites fréquentes qui signalent les bêtes en mauvais état sont très favorables à la sélection. En outre,

(1) Ces primes sont assez variables. A Moye (Haute-Savoie), par exemple, les premières s'élèvent à un franc par jour et les secondes à 70 francs, à 80 francs par an, pendant deux ans.

les systèmes de primes sont très efficaces pour intéresser les producteurs à avoir un bétail présentant les qualités requises.

A ce point de vue, du reste, les nombreuses sociétés d'agriculture des Savoie (1) rendent de grands services. D'accord avec les directions de l'agriculture, elles organisent de fréquents concours où sont distribuées notamment les sommes offertes, tant par les Services publics que par divers groupements, pour les plus belles bêtes présentées.

§ 3. — *Les Organismes Régionaux. — Le Secrétariat Central du Lait.*

Les différents syndicats et groupements agricoles des Savoie sont, pour la plupart, affiliés à l'Union des Syndicats du Sud-Est, puissant et actif organisme qui a son siège à Lyon. Mais les coopératives fruitières créées depuis longtemps dans un but bien défini n'ont guère été touchées, jusqu'à présent, par ce mouvement. Elles sont cependant déjà en bons termes avec les associations laitières du Sud-Est et se rapprocheront sans doute davantage encore d'elles par solidarité professionnelle. Bien des objectifs ne peuvent en effet être atteints qu'en groupements puissants.

Sous le patronage de l'Union du Sud-Est, a été

(1) Il en existe dans les chefs-lieux d'arrondissement actuels et anciens : Thonon, Bonneville, Saint-Julien, Annecy, Rumilly, Chambéry, etc.

constitué en 1922, pour traiter les questions laitières, de jour en jour plus importantes dans la région, un organe spécialisé, le Secrétariat Central du Lait. Bien que le but de sa création ait surtout été de défendre et de grouper les producteurs ravitaillant Lyon, son action grandissante l'a amené tout naturellement à exercer une influence plus lointaine et plus générale. Il a eu l'occasion de jouer un certain rôle dans les Savoie.

Organe fédérateur, il s'est mis en relation avec toutes les organisations laitières du pays et leur communique les renseignements susceptibles de les intéresser : les indications générales qu'il leur donne en ce qui concerne l'état du marché et la situation dans les autres provinces, les avis qu'il émet notamment sur les droits juridiques des producteurs ou au point de vue donanier sont très utiles. Il est soutenu dans ce rôle par un organe publié avec son concours, « La Vie Laitière », qui met en lumière les problèmes d'actualité, les améliorations techniques, etc.

D'ailleurs le Secrétariat du Lait compte plusieurs groupements affiliés à Chambéry et à Annecy. Ce sont les rapports entretenus avec le Syndicat des Producteurs de cette ville qui lui valurent une intervention judiciaire avec perquisition retentissante dans ses bureaux en novembre 1926. En effet, ce syndicat, qui rassemble tous les producteurs livrant leur lait en ville, s'était adressé au Secrétariat Central du Lait pour savoir s'il était possible de le poursuivre

au sujet des prix de vente. Le Secrétariat avait répondu « qu'aucun document légal ne permettait à l'autorité municipale ou préfectorale d'imposer un prix de vente pour le lait » et il avait conseillé de « ne pas se laisser intimider par les mesures administratives ou judiciaires ».

C'est cette réponse qui fut considérée comme représentable. Pourtant, ce n'était que l'affirmation d'un droit élémentaire de défense corporative. Quoiqu'il n'y ait même pas eu inculpation régulière, un non-lieu intervint quelques mois après. Quant aux poursuites qui avaient cependant été intentées pour délit de coalition contre le Syndicat d'Annecy, elles durent être abandonnées. En effet, l'article 419 du Code Pénal, surtout depuis la modification de son texte, n'était aucunement applicable, car la fixation des prix par les syndicats est fatalement subordonnée à la loi de l'offre et de la demande : ceux-ci se bornent à indiquer pour leurs adhérents un taux unifié à une date donnée.

La défense éclairée, organisée par le Secrétariat Central du Lait et fondée sur des raisons juridiques et de fait, fut pour beaucoup dans la reconnaissance tacite de ce droit syndical.

Aussi, le désir d'avoir encore plus de cohésion dans des circonstances semblables a amené, peu après, les délégués des associations laitières du Sud-Est à créer un groupement indépendant et spécialisé : La Confédération Laitière du Sud-Est. Celle-ci rendue, du

reste, depuis longtemps nécessaire par l'importance grandissante de la question laitière dans cette région, a été constituée le 20 avril 1927. Elle est seulement la continuatrice des organisations qui l'ont précédée, mais est dotée d'une autonomie propre de façon à mieux orienter les travaux et l'activité des organismes de production, dans le domaine de l'industrie laitière. C'est le système de l'union verticale (autour des productions) qui complète maintenant celui de l'union horizontale (par province), autrefois seul en faveur.

On peut espérer des résultats féconds de cette spécialisation ; les producteurs savoyards en bénéficieront certainement et il est probable que leurs liens avec le « Sud-Est » s'en trouveront resserrés. En outre, au moment de la révision douanière surtout, devant l'intensité des luttes économiques, une adhésion générale des fruitières serait de plus en plus souhaitable. Elles seraient ainsi groupées avec celles des départements voisins qui ont des intérêts identiques. L'utilité d'une pareille union serait d'autant plus grande que les projets douaniers actuels menacent les producteurs de gruyère. D'après les derniers projets, on ne voudrait leur donner qu'une protection de 60 francs par 100 kilos, alors que la plupart des autres fromages de qualité quelconque bénéficieraient d'un droit de 100 francs. Or, la moins-value relative, que subirait ainsi le gruyère, serait ressentie aussitôt par les prix du lait dans les Savoie. Les producteurs ont

donc un intérêt direct à s'occuper de la question ; ce rôle incombera d'abord aux fruitières savoyardes, mais, seules, elles ne peuvent exercer une pression efficace. Même leur bonne entente présente avec les organisations laitières capables de les défendre ne suffit pas à donner la cohésion nécessaire à l'action générale indispensable pour faire valoir les droits des producteurs, solidaires (de ceux des fabricants de gruyère. L'adhésion des fruitières à la nouvelle Confédération laitière du Sud-Est accroîtrait au contraire beaucoup leur puissance.

§ 4. — *Organisation auxiliaire du Crédit et des Assurances.*

Enfin la vie de cet ensemble d'associations est assurée par un système financier et mutualiste très complet qui permet aux agriculteurs en général et aux producteurs de lait, notamment, d'emprunter à des conditions avantageuses. La plupart des communes des Savoie ont leur caisse de crédit, mais celles-ci ne sont pas indépendantes, elles font partie d'organisations d'ensemble : les Caisses régionales ou départementales, dont les administrateurs tiennent leur mandat de l'assemblée générale des caisses locales affiliées.

En ce qui concerne le crédit régional, très important, à côté de l'Union des Syndicats, existe à Lyon la Caisse Régionale de Crédit Agricole du Sud-Est.

Celle-ci présente tout d'abord à l'Office National de Crédit Agricole les demandes transmises par les caisses locales des sociétés coopératives et des particuliers (mutilés, veuves de guerre, etc.), qui ont droit aux avances à long terme et taux réduit de l'Etat. Elle touche une partie des intérêts versés pour son propre compte ; mais est en échange solidairement responsable avec la caisse locale du non paiement éventuel. En fait, quand ce cas se réalise, l'Etat renonce à une partie de ses droits, si bien que la perte se divise en trois fractions.

La caisse régionale reçoit, en outre, de ses adhérents d'importants dépôts et consent sur ceux-ci de nombreux prêts. Les caisses locales ne font guère que de petits prêts, presque toujours à court terme, et, pour les prêts à long terme, elles ne servent que d'intermédiaires. Les intérêts exigés par la caisse régionale sont très inférieurs à ceux demandés par les banques ; une partie en est laissée à la caisse locale intermédiaire.

A Annemasse, pour la Haute-Savoie, et à Chambéry, pour la Savoie, existent des caisses départementales auxquelles sont affiliées aussi de nombreuses caisses locales ; elles jouent vis-à-vis de ces dernières exactement le même rôle que la caisse ci-dessus désignée.

Ainsi les caisses locales évitent toujours de jouer le rôle de banques, elles n'ont que peu de fonds personnels et ne courent que des risques limités. La

caisse régionale ou départementale, selon le cas, est la seule qui fasse du crédit et ait besoin de fonds de roulement considérables; cela est préférable car les organismes de villages ne seraient pas capables, dans l'ensemble, de gérer avec la compétence et la prudence indispensables à ce genre d'opérations. Au contraire, la caisse de Lyon a une puissance financière qui lui donne une force considérable et lui permet d'avoir une organisation exceptionnelle fondée sur des principes éprouvés. Les caisses de Chambéry et d'Annemasse, bien que moins importantes, présentent aussi toute sécurité pour leurs affiliés.

Les assurances mutuelles ont reçu une organisation similaire. Les assurances locales sont aujourd'hui toutes réassurées soit à Lyon, soit à Chambéry ou à Annemasse. Autrefois, on a essayé d'en créer d'indépendantes pour le bétail dans toutes les communes. Mais elles ont seulement pu vivre aussi longtemps qu'elles ont été soutenues financièrement par l'Etat. Aujourd'hui, au contraire, le système de réassurance permet un fonctionnement satisfaisant de l'assurance-bétail; cela parce que les primes sont plus fortes, mais surtout parce que plus une assurance est étendue, plus il lui est facile de faire face aux pertes exceptionnelles provoquées par les épidémies.

Ainsi l'organisation financière mutualiste développée et très bien assise des Savoie donne de grandes facilités aux propriétaires de bétail, tant par le crédit qui permet de renouveler les installations que par les diverses assurances qui diminuent les risques.

CHAPITRE VII

LES RÉSULTATS OBTENUS

Les Savoyards ont créé des organisations nouvelles pour tirer parti des richesses particulièrement propices à la production laitière qu'ils avaient la chance de posséder. Nous avons vu que ces organisations présentent des différences fondamentales avec celles similaires existant dans la plupart des autres régions. Reste à voir quels ont été les résultats obtenus.

1. *Le développement de la production.* — Le développement de la production laitière a été considérable depuis une cinquantaine d'années. Il est difficile de donner des chiffres absolument exacts, car les statistiques, en ces matières, sont toujours approximatives. Avant l'établissement des fruitières, cette production

n'atteignait pas 500.000 hectolitres pour la Haute-Savoie. Or, l'enquête publiée par le ministère de l'Agriculture, en 1903, évaluait celle-ci à 1.314.739 hectolitres, et en 1927, elle dépassait certainement les 2 millions. Il y avait, en effet, 89.000 vaches laitières au minimum qui, à raison de 6 litres par jour, moyenne des tarines, donnaient 1.949.100 hectolitres. Comme le troupeau haut-savoyard comprend de nombreux représentants de la race d'Abondance qui donne en moyenne 7 litres par vache, le chiffre de 2 millions est donc nettement inférieur à la réalité.

Pendant la guerre, par contre, le troupeau avait beaucoup diminué, et bien que l'étendue des prés naturels ait passé depuis 1913 de 66.000 hectares à 70.141 (1), le bétail n'a pu être reconstitué intégralement puisque les statistiques dénombraient 100.890 vaches en 1913 au lieu des 89.000 d'aujourd'hui. Il est vrai que les déclarations des propriétaires sont plutôt inférieures à la réalité, surtout depuis la guerre, dans la crainte d'une inquisition fiscale. En outre, s'il y a diminution sur le nombre des animaux, leur production moyenne s'est élevée. Le troupeau augmente, du reste, à nouveau rapidement (2).

En Savoie, les chiffres indiquent un mouvement semblable. Si le troupeau qui était en 1914 de 122.000

(1) L'étendue des prairies artificielles a plutôt un peu diminué dans ce même temps, mais à peine. Elle est environ 40.000 hectares.

(2) Rien que pour les vaches, il y en a 3.000 de plus en 1927 qu'en 1926.

têtes de bétail (68.799 vaches) et en 1926 de 110.000 (65.000 vaches) n'a pas augmenté, la production laitière s'est élevée par suite de l'amélioration du rendement qui a élevé la moyenne de moins de 5 litres à 6 litres. Depuis la guerre, comme dans le département voisin, les prés se sont beaucoup étendus ; ils ont passé d'une superficie totale (naturels et artificiels) de 80.000 hectares à 90.000. Cependant, là aussi, le cheptel n'est pas encore aussi nombreux qu'en 1913.

Le développement de la production dans les deux départements savoyards a donc été très rapide. Mais grâce à l'organisation rationnelle établie, jamais une crise de surproduction ne s'est produite. La hausse continue des prix en témoigne.

2. *La hausse des prix.* — Avant l'établissement des fruitières, le lait, outre qu'il était difficile à écouler, ne se payait guère plus de 0 fr. 05 aux producteurs. Ils réussirent, grâce à la fabrication de gruyères au tour, à élever un peu ce prix. Mais il est malaisé de savoir quel cours moyen s'établit alors, car prix de vente et frais de fabrication variaient beaucoup selon les endroits. De toute façon, les prix de 0 fr. 09 à 0 fr. 10 payés dans les premières fruitières mises en location entre 1880 et 1890 enregistraient un nouveau progrès. Il fut bientôt suivi d'une nouvelle hausse qui devait porter les cours entre 0 fr. 12 et 0 fr. 13 à la veille de la guerre.

Depuis les hostilités, sans s'attarder aux variations de détail qui ont été violentes et continuelles, on peut dire que les producteurs savoyards ont été bien plus favorisés que leurs collègues des autres régions. Alors que trop souvent, depuis 1920 surtout, l'élévation de la valeur du lait à l'étable a pu à peine compenser la baisse du franc, dans les Savoie, au contraire, elle a dépassé constamment celle-ci. Voici, à titre d'indication, les cours fixés par la commission d'Annecy depuis 1926 :

Janvier 1926.	1 fr. 30	Décembre. . .	0 975
Février. . . .	1 24	Janvier 1927.	1 fr. 012
Mars.	1 125	Février. . . .	1 087
Avril.	1 132	Mars.	1 105
Mai.	1 22	Avril.	1 152
Juin.	1 287	Mai.	1 077
Juillet. . . .	1 210	Juin.	1 065
Août.	1 115	Juillet. . . .	1 045
Septembre . .	1 005	Août.	1 011
Octobre. . . .	1 180	Septembre . .	1 047
Novembre. . .	0 985		

Même en défalquant les abattements spéciaux à chaque fruitière, qui sont toujours peu importants (0 fr. 05 en moyenne), on voit que les cours, malgré une baisse considérable, subie dans l'été 1926, restent de 8 à 9 fois plus élevés qu'avant-guerre. Bien que la dévaluation de la monnaie, en ayant laissé le franc à 20 centimes, soit inférieure à la diminution

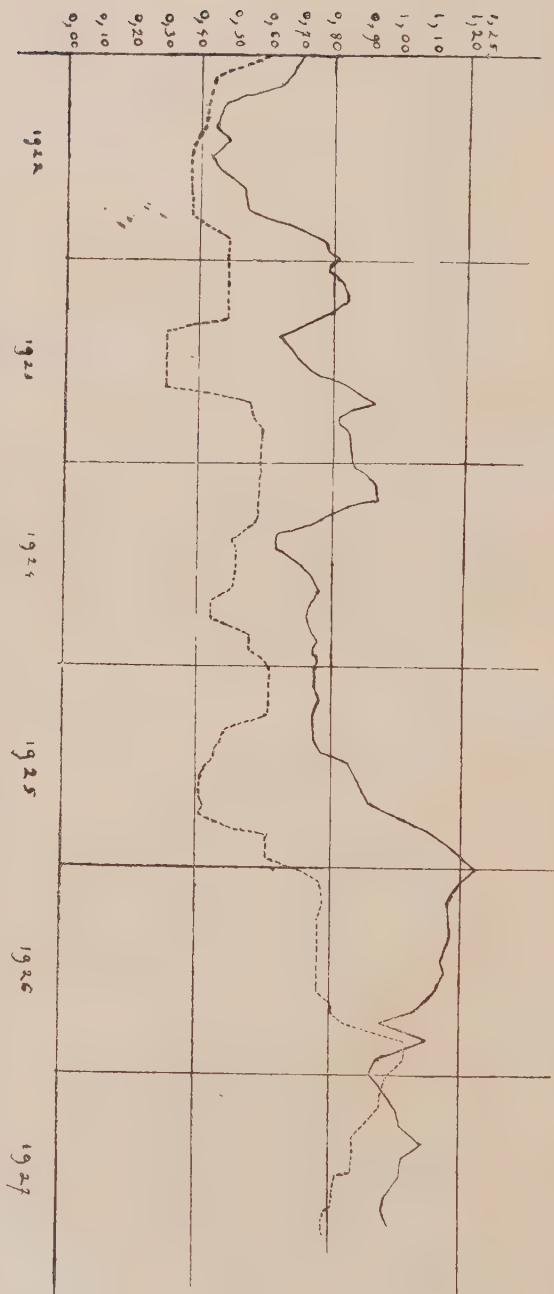
de son pouvoir d'achat à l'intérieur qui dépasse le coefficient 6, il reste une marge bénéficiaire. Celle-ci est du reste en majeure partie absorbée par les charges fiscales imposées en ces dernières années. Mais le producteur savoyard a réussi, grâce à ses organisations à être plus favorisé que les autres producteurs de lait français.

3. *Comparaison avec d'autres régions.* — Pour ne parler que des provinces voisines, les régions productrices qui ravitaillent Lyon en lait, telle la Basse-Isère, ont subi à tout moment des prix de vente bien inférieurs à ceux précités. Le graphique suivant permet de le constater, car la courbe des prix savoyards est depuis 1922 presque constamment au-dessus de celle des prix touchés à l'étable, dans le ravitaillement lyonnais (1).

Il faut remarquer que la différence, très forte au moment de la crise laitière tend à s'atténuer depuis que les affaires se stabilisent. C'est que, par suite de l'insuffisance des cours, une disette a été à craindre dans le ravitaillement de Lyon ; les autorités de la ville ont dû, devant cette menace, renoncer à la politique de compression suivie jusque-là. Cependant, les prix payés dans les fruitières aux producteurs savoyards sont toujours restés les plus élevés,

(1) La première partie de ce graphique (jusqu'au 4^e trimestre 1925) est seulement la reproduction de celui paru dans l' « Etude sur la Production et la Vente du Lait en Suisse », page 64.

Valeurs comparées du lait en Savoie, région des fruitières coopératives
et en Dauphiné, région du ravitaillement lyonnais.



Trait noir : Prix du lait en Savoie à l'échelle du fromage avec abattement de 0 fr. 05 (abattement moyen).

Trait pointillé : Prix du lait touché en Dauphiné par le producteur du ravitaillement lyonnais.

sauf au moment où la crise fromagère a été la plus aiguë.

Il est vrai que les coopératives ont à leur charge la construction et l'entretien de leurs fromageries, alors que les vendeurs de lait frais évitent les dépenses de cette nature. Mais celles-ci sont très peu lourdes, vu la quantité de lait qui se traite, et de très faibles retenues suffisent à les amortir : les résultats d'ensemble n'en sont donc pas changés.

La supériorité des ventes des Savoie sur celles du Dauphiné est manifeste, or une supériorité apparaît de même dans la plupart des régions où existent des fruitières par rapport aux pays même proches des grands centres qui n'en ont pas. Cela tient en partie à ce que les mesures démagogiques prises pour entraver les ventes de lait frais ont pendant et après la guerre défavorisé celui-ci par rapport à ses sous-produits. Mais cela tient aussi à l'organisation des fruitières, d'habitude meilleure que celle des syndicats de producteurs. Ce phénomène général est notoire dans les Savoie. On en a une preuve en ce que des résultats plutôt supérieurs à ceux des autres régions de fruitières y sont obtenus.

Il est difficile d'établir ce que rapporte le lait, là où les producteurs le transforment à leur compte, puisque de nombreux éléments impondérables interviennent. Cependant, il faut admettre que, dans les pays de fruitière, quand se vend un peu de lait liquide, son cours correspond sensiblement aux prix

qu'obtiennent les producteurs par la vente de leurs fromages, en défalquant naturellement : frais de fabrication, frais généraux, etc... Or, pour le Jura, qui se rapproche tant des conditions de travail des Savoie, ces prix sont généralement un peu inférieurs à ceux d'Annecy. A Champagnole, par exemple, qui est un des centres fromagers importants, le lait pris à l'étable a été payé au producteur, par les intermédiaires, au cours de l'été 1927, aux environs de 0 fr. 90, c'est-à-dire environ 0 fr. 10 de moins que dans les Savoie.

Il est vrai que ce prix s'entend pour les quelques villages des environs qui ne possèdent pas de fruitières et que, dans celles-ci, le peu de lait frais vendu se paye 1 fr. 10. Mais alors la fruitière agit comme détaillant et doit rémunérer ses dépenses ; le producteur, qui exploite lui-même, ne touche donc pas plus que dans le cas précédent.

En France, il n'y a guère que les spécialités fromagères ou beurrières très renommées qui fassent rapporter davantage à la production laitière que les cours payés par les fruitières d'après l'échelle d'Annecy. Mais il s'agit alors de prix exceptionnels dont la répercussion est peu étendue. Un exemple nous est fourni en Haute-Savoie même, là où se fabrique le reblochon. Ce fromage s'est vendu, en effet, au cours de l'été 1927, de 12 à 14 et 16 francs le kilog : comme il faut 7 litres de lait pour 1 kilog de reblochon, le lait a rapporté en moyenne 2 francs. Le fro-

mage, nous l'avons vu, se fabrique en famille et, évidemment, les installations, le travail, etc., viennent en déduction du prix indiqué, mais ils sont compensés par le bénéfice que procure le petit lait (1). La spécialité du reblochon rapporte donc davantage au producteur que le gruyère ; toutefois la vente de ce fromage coûteux est forcément limitée (300.000 kilogs par an) et, comme la plupart des produits de luxe, il reste la spécialité de quelques localités déterminées.

Conclusion. — C'est pourquoi les conditions exceptionnelles offertes par les fabrications de ce genre ne peuvent se comparer aux cours normaux du lait qui, dans les Savoie, sont ceux des fruitières. Or, ceux-ci sont plutôt supérieurs aux cours normaux des autres provinces travaillant dans des conditions analogues. La création et le développement des coopératives laitières savoyardes a donc eu le double effet de donner un essor considérable à la production et d'augmenter sa valeur. Celle-ci, jadis presque nulle, fait vivre aujourd'hui une grande partie du pays.

De nombreuses améliorations techniques dans ce domaine en sont d'ailleurs résultées. Elles ont été grandement encouragées par les efforts des groupements coopératifs et des directions de l'agriculture.

(1) Le beurre ne compte pas dans les bénéfices, car le reblochon est un fromage gras qui absorbe la crème.

Tant du point de vue du cheptel que de celui des prés, de grands progrès ont été réalisés. En outre, les producteurs n'ont pas hésité à faire les dépenses nécessaires pour moderniser complètement leurs fromageries. Ils ont ainsi largement profité des avantages faits par l'Etat aux coopératives, en leur offrant d'avancer les deux tiers des frais d'établissement, à 2 0/0. Pour la Savoie les prêts faits par la caisse du Crédit agricole s'élevaient à la fin de 1926 à 18 millions répartis par 197 caisses. Pour la Haute-Savoie, ils étaient de 4.844.215 fr. 35 rien que pour les coopératives.

Aussi, à de rares exceptions près, les fromageries comptent parmi les mieux outillées de France (1).

(1) Des porcheries importantes leur sont toujours adjointes et leur cheptel important constitue une grande source de richesses. Rien qu'en Haute-Savoie, il y a plus de 30.000 porcs renouvelés trois fois par an.

CONCLUSIONS

LES AMÉLIORATIONS ENVISAGÉES ET LES POSSIBILITÉS ÉCONOMIQUES

Ainsi, la production laitière savoyarde, aujourd'hui très développée, est à la fois bien outillée et bien organisée. Le système coopératif, installé avec prudence, s'est refondu selon une formule qui laisse de côté les opérations industrielles et commerciales, tout en sauvegardant les buts essentiels de la coopération, c'est-à-dire la garantie pour des producteurs unis de conserver leur indépendance économique, grâce à la possession commune de moyens de travail personnels. Ce régime fonctionne maintenant depuis près de trente ans sans que son équilibre se soit du tout modifié. C'est lui qui a permis le développement si rapide de cette production laitière et fromagère qui est maintenant une des principales richesses des Savoie.

Malgré tout, il reste des progrès à accomplir, les

fruitières savoyardes sont d'ailleurs trop récentes pour être arrivées au dernier degré de perfectionnement. Aussi subissent-elles encore bien des critiques. Tout d'abord, de nombreux producteurs croient qu'ils auraient avantage à travailler à leur compte. Ils ont vu bien des fromagers faire fortune et pensent que le travail en coopératives complètes leur permettrait de récupérer une partie de l'argent qui s'en va chez les intermédiaires.

Mais le problème est autrement complexe, et demande une analyse, il faut en effet distinguer deux phases dans la fabrication des fromages ; la fabrication proprement dite et l'affinage. Bien que certains affineurs soient en même temps fromagers, ce sont généralement deux individus indépendants. Le fromager fabrique puis garde les gruyères environ 15 jours, ce après quoi il les revend à l'affineur avec un certain bénéfice. L'opération, délicate du point de vue technique est facile au point de vue commercial. Si les coopératives voulaient s'y livrer elles-mêmes, elles le pourraient aisément en engageant un gérant. Mais rien ne prouve qu'elles y gagneraient.

En effet, sur les bénéfices qui leur reviendraient ainsi, il faudrait qu'elles prennent les appointements du gérant. Or, les fromagers habiles, capables de maintenir la qualité de la fabrication, se payent cher. En outre, il est impossible à une association d'obtenir les mêmes résultats au moyen d'un gérant qu'un commerçant à son compte personnel et cela est

encore plus vrai dans un pays où on n'en a pas l'habitude. Il est donc douteux que si les coopératives se bornaient à fabriquer elles-mêmes et vendre tout de suite après, les producteurs y trouvent avantage. En fait, nous l'avons vu, dans le Jura où il en a cependant toujours été ainsi, leur situation est plutôt moins bonne que dans les Savoie.

C'est que le gros bénéfice pris par les intermédiaires provient principalement de l'affinage et c'est surtout en pratiquant cette seconde opération que les producteurs pourraient espérer transformer leur situation. Mais le métier est des plus délicats, non seulement du point de vue technique, mais aussi au point de vue commercial. L'affineur qui possède une grande cave dans laquelle quantité de gruyères terminent leur fermentation, est obligé de spéculer dans ses ventes. Il garde, en effet, longtemps des fromages représentant une valeur importante, et parfois, selon le moment qu'il choisit pour passer ses contrats, il peut soit réaliser des gros gains, soit éprouver des pertes. Des variations considérables et rapides sont en effet fréquentes (1) et ne correspondent pas au niveau général des prix.

Il faut donc connaître admirablement le marché des fromages pour réussir dans ce commerce ; c'est pourquoi, alors que certains affineurs font des for-

(1) En 1926, en quatre mois (juin à septembre) les 100 kilogr. de gruyère sont tombés de 1.282 à 1.005 francs.

tunes rapides, d'autres se ruinent aussi vite. Mais, si la spéculation est déjà dangereuse pour les particuliers, elle l'est bien davantage pour les associations où ceux qui jouent risquent les capitaux d'autrui plus que les leurs. Aussi, les coopératives auraient grand tort de se laisser tenter par des gros gains et de se lancer dans l'affinage. Celles qui en firent l'essai, en Haute-Savoie, y renoncèrent, du reste, à la suite des pertes subies.

Comme, à côté de cela, l'intérêt qu'auraient les fruitières à fabriquer elles-mêmes est plus que douteux, le plus souhaitable est qu'elles conservent leur mode d'exploitation actuel. C'est plutôt sur le terrain de l'organisation proprement dite de la production que des changements heureux peuvent encore intervenir sous forme d'un élargissement du cadre des fruitières et d'améliorations techniques.

Il est certain que les limites des fruitières sont maintenant souvent trop étroites, soit au point de vue technique, soit au point de vue défense des producteurs.

Le développement des moyens de communication permet aujourd'hui de se ravitailler en lait, par camions, à des distances relativement grandes. Or, les frais généraux des fromageries diminuent considérablement jusqu'à une certaine limite quand augmente la quantité de lait traitée. Dans les Savoie (en Haute-Savoie surtout) existent des fruitières importantes (plusieurs dépassant la moyenne journa-

lière d'alimentation de 3.000 litres) et beaucoup de moyennes, mais quantité de petites coopératives ne groupent pas même 1.000 litres et quelques-unes en sont loin. Un rendement bien meilleur pourrait en être obtenu, si elles se décidaient à fusionner entre elles.

Malheureusement, les habitudes sont prises et quand des groupes ont vécu de façon indépendante, il est difficile de les amener à y renoncer, surtout entre villages voisins. Pour rendre la chose possible, il faudra, en tous cas, que les producteurs perçoivent d'abord clairement le double intérêt qu'ils y auraient grâce à des locations plus avantageuses d'une part, et à la diminution des dépenses immobilières de l'autre.

Mais les conditions techniques ont déjà amené certains industriels locataires de fruitières à devancer le mouvement et à réunir personnellement le lait de plusieurs associations. C'est le cas de quelques fromagers, nous avons vu que c'était surtout celui de la Condenserie de Rumilly qui absorbe 30.000 litres par jour. Les différentes fruitières qui sont prises à bail par un même et puissant locataire ont des intérêts identiques et, bien qu'elles conservent toujours la possibilité de ne pas lui renouveler son bail, elles auraient encore beaucoup plus de force pour traiter si elles étaient unies. La rupture avec un gros client est toujours grave pour une fruitière isolée, alors qu'elle représente peu de choses pour lui. Sans faire

disparaître le cadre des fruitières, il faudrait les fédérer en « Unions » ayant la personnalité morale et représentant, en face d'un consommateur unique, l'ensemble de ses fournisseurs en lait. Ils se trouveraient ainsi à égalité pour discuter avec lui. Cette création commence, au reste, à être désirée dans divers milieux de producteurs.

A côté de cela on se rappelle que la question primordiale qui se pose encore dans les Savoie est celle de la qualité ; qualité du lait et qualité des fromages encore irrégulière. Il faudrait, pour obtenir les mêmes résultats qu'en Suisse, d'abord faire l'éducation du producteur, puis procéder à la même qualification du lait. Mais il ne suffit pas que le lait soit irréprochable, des produits de première qualité demandent encore à être fabriqués avec soin dans des locaux bien tenus. A ce point de vue, il y a de grandes différences selon les cas. Quand les fruitières louent leurs bâtiments, le problème ne dépend pas directement des producteurs ; ils pourraient cependant exiger des garanties de la part des fromagers soumissionnaires. Pour y arriver, il faudrait former dans le pays même un grand nombre de spécialistes.

Au préalable, le meilleur moyen de rendre cela possible, serait peut-être dans la création d'écoles coopératives de fromageries plus importantes que les écoles départementales actuelles et où, les fromagers pourraient à la fois se former et trouver le personnel technique et les instruments nécessaires à

un contrôle serré, sans être obligés à des dépenses supplémentaires.

Cette idée de la qualité devrait être introduite, du reste, dans toute la production laitière, les producteurs ont déjà commencé à s'y accoutumer, mais il leur reste bien des progrès à accomplir. Il y aurait encore à faire pour améliorer les conditions de production, du point de vue des races laitières et de celui des prés. Les Suisses, par exemple, ont beaucoup enrichi leurs herbages en les ensemençant, il n'y a pas de raison pour ne pas faire de même. Malheureusement le petit propriétaire, toujours méfiant et peu enclin aux améliorations dont le bénéfice n'est pas immédiat, attend qu'il soit du moins assuré pour changer quelque chose. C'est du reste, pourquoi il faut plus de temps pour introduire des habitudes nouvelles dans les pays de petite propriété exclusive que dans ceux où on n'a qu'à suivre les initiatives de quelques grands propriétaires dès que leur succès s'est affirmé.

Le nombre trop peu important, dans les Savoie, d'agriculteurs, auxquels leur culture intellectuelle générale permette d'avoir des projets à longue échéance, apparaît aussi dans l'insuffisance de la cohésion des groupements locaux avec les groupements de défense régionaux. Les fruitières notamment auraient intérêt à laisser de côté quelques susceptibilités pour faire bloc avec celles des régions voisines.

Depuis une vingtaine d'années, les Savoie ont cependant fait de grands progrès dans le sens de ces diverses améliorations. De nombreuses mesures sont envisagées par les directions de l'agriculture et les associations syndicales pour en encourager de nouveaux. Ce qui reste à faire se fera peu à peu rien que le fonctionnement régulier de la Commission paritaire d'Annecy depuis six ans, malgré des mouvements de prix des plus forts, est la preuve que les Savoyards sont capables d'une discipline suivie quand ils y voient leur intérêt.

Il ne faut d'ailleurs plus chercher à développer l'élevage, qui a atteint son développement maximum, si on ne veut diminuer la culture de façon excessive. Une production meilleure et plus abondante ne doit donc être recherchée que dans un travail plus rationnel. Tel quelle l'organisation laitière est, du reste, déjà l'une des mieux comprises de France, ce qui est un résultat superbe, si l'on songe qu'en dehors des « montagnes » elle s'est entièrement créée dans ces cinquante dernières années.

le Président :

HITIER

Vu

le Doyen :

BERTHÉLEMY

Vu et permis d'imprimer

le Recteur de l'Académie de Paris :

CHARLETY

BIBLIOGRAPHIE

- ARBOS. — *La Vie pastorale dans les Alpes françaises* (Colin).
- BRIOT. — *Les Etudes sur l'économie alpestre* (Berger-Levrault).
- PIERRE SAINT-OLIVE, R. GUYOT-SIONNEST. — *Le Ravitaillement en lait d'une grande ville française* (Union du Sud-Est des Syndicats agricoles).
- CH. GENIN, H. ROY. . . *Etude sur la production et la vente du lait en Suisse* (Bureau de la Gazette agricole).
- G. RENARD, A. DULAC. — *L'évolution industrielle et agricole depuis cent cinquante ans* (Alcan).
- H. DE LAPPARENT. — *Prairies et pâturages* (Librairie Agricole de la Maison rustique).
- G. PARGUEY. — *Les Coopératives laitières* (Bibliothèque Vermorel).
- CH. MARTIN. — *Laiterie* (Baillière et Fils).

TABLE DES MATIERES

Introduction.	1
Ch. 1. Les Conditions de la Production	9
1. Le Climat	10
2. Les Terres	10
3. Les Races	11
4. La situation économique	13
Conclusion.	13
Ch. 2. Histoire de l'Organisation de la Production	15
§ 1. Les Hautes Vallées et les Alpagnes	15
§ 2. Les Fruitières permanentes	18
Méthode du tour	20
Méthode de la location	24
Essais de coopératives complètes	28
§ 3. Utilisations diverses du lait	30
Fromages fabriqués sans coopératives	30
Ventes aux touristes	31
Ravitaillement des villes	32
Le lait condensé	35
Conclusion.	38
Ch. 3. Conditions auxquelles sont soumises les fruitières..	41
Les statuts	41
Appréciation critique	57

Ch. 4. Les règlements intérieurs des fruitières	61
1. Analyse des principales clauses	61
2. Appréciation des clauses concernant la qualité et comparaison avec le régime suisse.	66
Ch. 5. Le Fonctionnement du système coopératif savoyard.	73
§ 1. Organisation des « montagnes »	74
§ 2. L'organisation des fruitières permanentes.....	81
Les contrats entre la coopérative et ses locataires..	81
La question du prix du lait	83
§ 3. Le cas spécial de la région de Rumilly et la concentration de la fabrication	90
Ch. 6. Les groupements fédératifs et les organisations utiles au développement laitier	95
§ 1. Les syndicats de fruitières	95
§ 2. Les syndicats d'élevage	97
§ 3. Les organismes régionaux, le Secrétariat central central du lait	100
§ 4. Organisation auxiliaire du crédit et des assurances.	104
Ch. 7. Les résultats obtenus	107
1. Le développement de la production	107
2. La hausse des prix	109
3. Comparaison avec d'autres régions	111
Conclusion.	115
Conclusions : les améliorations envisagées et les possibilités économiques	117
Bibliographie.	125

